

Dragomán György

Adjuk meg a módját!



ő



Dragomán György

Adjuk meg a módját!





Dragomán György

Adjuk meg a módját!



Dragomán György

Adjuk meg a módját!

– írások főzésről és evésről –



MAGVETŐ

BUDAPEST, 2022

© Dragomán György, 2022

Bevezető

Főzést tervezgetni szinte jobb, mint főzni, evésre emlékezni szinte jobb, mint enni.

A tervezgetés és az emlékezés persze nem választható el egymástól, mert minden falatban egyszerre van ott a múlt és a jövő: amikor eszünkbe jut egy finom étel, és hogy mikor és kivel ettük és főztük, szinte azonnal feltámad bennünk a vágy: elképzeljük, milyen lenne újra megfőzni, és amikor felidézzük, milyen is volt pontosan, egyben azt is végiggondoljuk, hogy mit kell majd tennünk, hogy legközelebb is ugyanolyan jó, sőt még annál is jobb lehessen.

Még inkább így van ez receptírás közben, mert az ember ugyanabban az időpillanatban nem írhat és főzhet egyszerre. Nem könnyű főzésről szépen, érzékletesen, pontosan írni úgy, hogy kíváncsi vágyat keltsen, és örömet adjon: egy szépen megírt recept mögött néha pont annyi vagy akár több munka is van, mint amennyi egy hagyományos novellához vagy regényrészlethez kell, sokszor évek telnek el, mire sikerül úgy megírni, ahogy szeretném, mert az írás, ahogy a főzés, tele van kísérletekkel és elakadásokkal, amikor megpróbálom részletesen egy-egy történetbe foglalni, hogy miként is lesz étel az alapanyagokból, az egyfajta emlékfőzés, intenzíven átélt emlékezetgyakorlat, és ha minden jól megy, akkor olyan recept születik a munka végére, amely nekem is és másoknak is lehetővé teszi, hogy bármikor újra átéljem előbb képzeletben az olvasás során, aztán, ha úgy hozza a kedv, az idő és a kamránk kínálata, a valóságban is.

Ez a második evésről és főzésről szóló írásokat tartalmazó kötetem – éppen két év telt el azóta, hogy megjelent édestestvére, a Főzőskönyv – és azért született, mert az előző gyűjtemény munkálatai közben rá kellett jönnöm, hogy egy ilyen könyvet befejezni nem lehet, csak abbahagyni. Túlságosan fontos nekem a

főzés, az evés, az ételekről, az alapanyagokról, a technológiákról való gondolkodás ahhoz, hogy csak egyetlen ilyen könyvet írjak.

Amikor le kellett zárni a Főzőskönyv kéziratát, nagyon bántam, hogy nem fért bele minden, bántam, hogy nem sikerült sehogy sem megírni mondjuk a bárányflekkent, az ájult imámot, a pörköltet, a narancssalátát. Ebben a kötetben végre benne vannak, és most már, tanulva a tapasztalatokból, tudom, nem érdemes azon bánkódni, hogy hiába adtam meg a módját, most sem tudtam mindent beletenni ebbe a könyvbe, amit szerettem volna, hiszen a főzés és az írás abbahagyhatatlan, és ezután is fontos része lesz az életemnek.

Nagy öröm, hogy a Főzőskönyvet sokan szeretik. A receptjei rengeteg konyhába beépültek, csodálatos leveleket és fotókat kaptam, csúcsvendéglők séfjei, gyerekkoruk ízeit újra megtaláló nagymamák, a kenyérsütés örömeit felfedező ifjú apák, sőt a főzésre újonnan rákapó nagyapák írtak kedves és biztató sorokat nekem, és küldtek képeket a frissen sült kenyérről, a jól sikerült pizzáról, spárgáról, pecsenyéről vagy az éppen asztalra tett lazaclevesről. Megtisztelő volt megtudni, hogy itt-ott már úgy emlegetik egyik-másik ételem, hogy „a Dragomán-féle”, és jó érzés, hogy vannak olyan kiskamaszok, akik így rendelnek születésnapi ebédet magunknak, hogy abban az én nevem is szerepel. Az pedig még külön ajándék, hogy megtudtam: van olyan család is, ahol a nagy fánksütések és -evések előtt rituálisan fel kell olvasni a gyerekeknek a Főzőskönyv vonatkozó fejezetét. Amikor beleharapnak a recept szerint készült fánkba, és velem együtt sóhajtanak fel, hogy „Ez az élet!”, az olyan érzés, mintha én is ott ülhetnék a terített asztalnál.

A receptekhez ismét válogattam novellákat, rövid esszéket és regényrészleteket. Bízom benne, hogy ez a kötet éppúgy elfér majd a konyhában is és az olvasófotel karfáján is, akárcsak a Főzőskönyv.

A végére még álljon itt egy történet a főzésről, az írásról, a vágyról és az emlékezetről.

A Főzőskönyv kézirata már a nyomdában volt, amikor a számítógépemen, egy szöveget keresgélve, váratlanul megtaláltam négy régi írást húszéves koromból, ott, a szemináriumi dolgozataim és a korai, be nem fejezett írásaim mellett – főzésről szóltak, meg evésről. Értetlenül olvastam a szövegeket: igen, én írtam mindegyiket, de vajon mikor, hova, miért? Aztán persze eszembe jutott, hogy még egyetemista koromban az Eötvös Collegium tagjaként egy ideig írtam, többekkel együtt, egy faliújságot, ahol kértem magamnak álnéven egy rovatot, külön címe is volt, mégpedig az, hogy Gasztronométer. Hiába nem volt még se saját konyhánk, se pedig eszközeink, hiába voltam még csak titkos író, hiába csak a kollégium konyhájában főzhettem úgy-ahogy, de már ott volt bennem a vágy, hogy a készülő első regényemmel párhuzamosan irodalmi recepteket írjak. Persze, akkor még nem én magam voltam a főhős, hanem egy kitalált, eltávolított személy, akit szerényen csak úgy neveztem, „a gasztronóm”. Nehéz és küzdelmes évek voltak, az íróvá válás (vagyis az első regényem befejezése, aztán az irodalmi nyilvánosság elé lépés) sokkal tovább tartott a tervezettnél – talán ezért töröltem ki az emlékezetemből ezeket a korai írásokat.

Meglepetés és öröm volt most megtalálni őket, mert ahogy újraolvastam a régi recepteket, találkozhattam egykori önmagammal. Tanulságos volt látni, hogy az első három befejezett és a kollégium nyilvánossága előtt publikált szöveg már a „Receptek” nevű könyvtárban volt, a negyedik pedig, amit már nem tudtam befejezni, mert apám gulyáslevéséről szólt, ami akkor még inkább volt az övé, mint az enyém, az „Írások” közé került, több félbe-szerbe hagyott novella és A pusztítás könyve át- meg átírt fejezetei mellé.

Most idetűzök belőle egy darabot. Nézzünk együtt az ínyencnek és írónak készülő húszéves fiú szemébe, és idézzük fel éhes diákkorunk legédesebb sóvárgásait.

„Bográcsgulyás! A gasztronóm mélyen belekanalaz feneketlen tányérjába, a kanál lassan kiemelkedik a vörösen gyöngyöző léből,

sötétbarnára főtt marhahúsdarabok keverednek aranysárga, már-már áttetszővé puhult krumpliszeletekkel, néhol kacéran elővillan egy-egy karika sárgarépa vagy petrezselyem, és a kanál támasztotta örvény legmélyén az avatott szemlélő pár fehéren csillogó csipetkét is felfedezhet. A gasztronóm lassan a szájához emeli a kanalat, a lé és a húsdarabok illata közé finoman beékelődik a füstszag, a gasztronóm önkéntelenül közelebb húzódik a tűzhöz, közben a kanalat alsó ajkára támasztja, és hosszan szürcsöl a léből. Nem nyeli le azonnal, előtte még sokáig forgatja a szájában, először külön-külön megkeres minden fűszert, aztán még azt a rejtőzködő ízt is, ami hite szerint a szabadtűzön főzés jellegzetes sajátossága.

Az ízek egy pillanatra kiélesednek, a gasztronóm úgy érzi, milligrammra meg tudná mondani, hogy melyik fűszerből mennyi van a gulyásban, aztán minden összekeveredik, már nem lehet hideg fejjel mérlegelni, már nincsenek fűszerek, már csak a bográcsgulyás mindent betöltő, finoman csípős melege létezik, a gasztronóm hátravetett fejjel, egyetlen hatalmas kortyban nyeli le, elégedetten csettint, és már meríti is újra a kanalát.

Egyre lassuló tempóban eszik, a tányér, bár feneketlen, lassan mégis kiürül, az utolsó kanálnyit megint hosszan ízlelgeti, forgatgatja, aztán egy megadó fejbólintással nyeli le. Hátradől, felsóhajt, hosszan, elégedetten: – Bográcsgulyás!”

-

Vágybeteljesítő konyhai eszközök

robotgép, húsdaráló, botmixer, zsebsárkány, spagettinyomó, hasábkrumplivágó, fermentálóüveg, fagylaltgép, malom

Egy jó késen és egy jó vasláboson kívül tulajdonképpen semmilyen konyhai eszköz nem nélkülözhetetlen, de szerintem még a lapító (vágódeszka), a zöldségpucoló, a húspuhító és a kukta is az alapfelszerelés része. Amúgy egy kreatív és megfelelően elszánt szakács bármit megold: büszkén szoktam mesélni, hogy egyszer, még az első, galériástól is csak húsz négyzetméteres lakásunkban, az Ó utcában, ahol összesen másfél négyzetméter volt a konyha (egyben előszoba), és egy nagyjából negyvenszer negyven centiméteres, felhajtható és igen ingatag pult állt csupán a rendelkezésemre (aminek ráadásul roppant könnyű volt véletlenül kiütni a helyéből a támasztékát, úgyhogy olyankor minden a földön landolt, és lehetett elölről kezdeni a főzés mulatságát), még ott, abban a kis konyhában is tudtam tésztát nyújtani, amikor elfogott a tésztanyújthatnék, méghozzá a kályha lehajtott tetején, egy higiénikusan alufóliába csomagolt hosszúkás pálinkásüveg segítségével (ha erre fanyalodnánk, érdemes vizet is tölteni bele, és jól bedugaszolni). Még rétest is próbáltunk húzni ezen a kis felületen egyszer-kétszer Annával, ez már tényleg egészen népmesei kaland volt, mert ki kellett ékelni hozzá a magától folyton becsukódó nehéz szobaajtót, és minden húzásnál-fordulásnál be kellett menni a lassan nyúló tésztával a szobába. Azóta is sokszor eszembe jut a küszöbön áthúzott rétes kalandja, pedig még oda is égettük a régi, nehezen szabályozható, már-már gonoszul szeszélyes gázsütőben. Álomszerűen szép emlék házasságunk édes hajnaláról, az a fajta, amiről néha azt gondolom, képzeltem csak.

Aztán persze lett nagyobb konyhánk és valamivel több helyünk, és ezzel lett lehetőségünk újabb, nem létfontosságú, de az életet

azért jelentősen megkönnyíteni (vagy éppen megbonyolítani) képes konyhai eszközök beszerzésére is. Mi is kell akkor tulajdonképpen egy jól felszerelt konyhába? Ha megfelelően kíváncsi a szakács, akkor minden kell. Én a mértéktartóan vágyakozó szakácsok közé tartozom. Ez azt jelenti, hogy bár legszívesebben mindent azonnal megvennék, a távérzékelős húshőmérőtől az aszalógépen át a tojáslefejező késig, de szinte semmit sem veszek meg azonnal, hanem inkább hosszan vágyakozom rá és tervezgetem a használatát, elképzelem, hogy milyen jó lesz tényleg kipróbálni a tekerhető ananászpucolót vagy a melegíthető szuper habszifont; aztán előbb-utóbb ezeket vagy megveszem magamnak rendre, vagy megkapom ajándékba az ilyesmikre talán még nálam is kíváncsibb tettestársamtól, Annától. (Persze neki is vannak vágyai, nem is akármilyenek, évekig akart például kézzel tekerős jégkockaőrlőt, hogy majd azzal koktélokba tör jeget, ezt én elvből sokáig elleneztem, hogy minek, a turmixgép ugyanezt megcsinálja, de ő azzal érvelt, hogy az nem ugyanaz, aztán fogta magát, és vett egyet – most aztán annyi jégtöretet darálhat vele, amennyit csak akar.)

Utazás közben különösen nehezen tudunk ellenállni a konyhai kütyük kísértésének. Bizony, megesett, hogy megvettük a spéci fánkkinyomót egy felvidéki kisváros boltjában, de olyan is, hogy a józan ész kemény szavára hallgatva ott hagytuk a polcon a citromba csavarható spriccelőfejet Madridban, ami pedig állítólag egy álló hétig képes finom citrompermettel borítani étkeinket. Én legutóbb egy béka formájú szilikon tojásszétválasztót nem vettem meg, ahol a béka – elvileg – egy nyomásra kiszívja a fehérjéből, egy másikra meg tetszőleges helyre okádja a tojássárgáját. Akkor ott gusztustalan ostobaságnak tűnt, és különben is, van már egy szűrős szétválasztóm, amit sose használok, mert kézzel szeretem szétválasztani a tojást, mégis-mégis gyanúsan sokszor eszembe jut az a hülye formájú béka…

Most felsorolok pár mégiscsak beszerzett, mégiscsak hasznos eszközt, olyasmiket, amikre érdemes vágyni, mert tényleg lehet egy

jól felszerelt konyhában keresnivalójuk.

(A mindentudó robotgép) Ahhoz képest, hogy milyen sokat főzök, viszonylag későn szántam rá magam egy tisztességes robotgép beszerzésére. Sokáig a purista énem tiltakozott ellene: nem kell nekem gép, megcsinálom én ugyanazt gyorsabban kézzel, semmi értelme egy ilyen masinának. Erre a tévhitre ráerősített, hogy egyszer Anna kedves nagynénjétől, Jutkától megörököltünk egy ősrégi, tévéshopos robotgépet, ami elvileg minden feladattal meg tudott volna birkózni, de a gyakorlatban nem akaródzott használnunk, mert nehezen egymásba illeszkedő, már kicsit elöregedett műanyag darabokból álló furmányos szerkezet volt, amit ráadásul gyöngécske motorral, rosszul illeszkedő, életlen tárcsákkal is kiegészített a tervezője, így tulajdonképpen úgy volt jó mindenre, hogy semmire se volt jó.

Aztán egyszer kipróbáltam egy igazi, klasszikus, csupa fém, elpusztíthatatlan darabot. Mélyen beleástam magam a témába, és közben megértettem, hogy a robotgép, az annál jobb, minél robusztusabb, minél több benne az acél, minél masszívabb és nagyobb. A különböző márkák között komoly hitvita dúl, én végül használtan vettem egy professzionális Kenwoodot (szeretek minőségi dolgokat használtan venni, nemcsak anyagi, de ökológiai okokból is, a laptopjaim is mindig használt Thinkpadek, a Kenwood pedig a robotgépek Thinkpadje – és most nehezen ugyan, de megállom, hogy ne kezdjek itt hosszan mesélni a számítógép-javítási kalandjaimról), ezt a masinát végre aztán nagyon megszerettem. Ha kell, akár másfél kiló lisztből is vidáman dagaszt kenyeret (bár ezt, hacsak nem kell borzasztóan sietni, azóta is kézzel szeretem csinálni), pompás tejszín- és tojáshabot ver (remekül lehet közben forró cukorszirupot hozzácsorgatni – szervusz, kedves macaron!), a megfelelő keverőlapokkal szépen kever mousse-okat, piskótatésztákat, de szoktam a fasírthús borral (esetleg tejszínnel stb.) vagy a miccshús levessel történő

gazdagítására és a krumplipüré habosítására is használni. És akkor még a rátétekről egy szót se szóltam: vidáman aprít, reszel, darál, kockáz, turmixol. Pompásan el tudok vele szórakozni, akkor is, ha nem mindig észszerű mondjuk a salátába való céklát és egyéb zöldségeket robotgéppel aprítani, mert igaz, hogy villámgyors, de ha azt az időt is beleszámolom, amíg citromlével lesikálom a cékla vörösét az aprító rátét műanyag fedelének belsejéről, már nem biztos, hogy idő szempontjából nyerésben vagyok.

A lényeg, hogy a robotgép tényleg remek vágybeteljesítő konyhai eszköz, pláne ezek a mai, szépen bővíthető szerkentyűk, mert így puszta létükkel újabb vágyakat indukálnak – én például évek óta vadászom az enyémhez való, ultraritka passzírozó-szűrő keverőtálfeltétet.

(A húsdaráló) Én onnan indultam, hogy komoly szakács nem darál semmit, pláne húst nem, mert ha csak teheti, mindent egypár éles késsel vagy bárddal, de legfeljebb hintakéssel aprít fel (hopp! a hintakés is megérdemel egyszer majd egy komolyabb bekezdést). Ezzel a purizmussal kicsit apám ellen is lázadtam, aki nagyon szerette a maga klasszikus alumínium húsdarálóját. Nem bírtam soká ezt a fene nagy purizmust, már csak azért sem, mert igazából gyerekkori nosztalgiával vonzódom a tárcsa lyukaiból lassan előkúszó darálékkígyó látványához, úgyhogy amikor kiderült, hogy megörököltem nagymamám régi húsdarálóját, már nem tiltakoztam, hanem gyorsan beláttam, hogy bizony néha van értelme használni. Aztán az egyik születésnapomra kaptam egy elektromos húsdarálót, amit évekig ki se vettem a dobozából, és amikor végre kipróbáltam, valahogy túl vadnak találtam. Végül akkor barátkoztam meg a gépi darálással, amikor a drága jó robotgépemhez is sikerült beszerezni egy daráló előtétet, ezt már valahogy sokkal emberbarátibbnak éreztem: hiába zajosabb, mégis sokkal szebben lehet szabályozni a sebességét, és nem pépesítette annyira szét a húst, mint a másik.

Tisztességes hamburgerekhez, fasírtokhoz, játékos fűszerezésű kis adagos házi kolbászokhoz igen hasznos tud lenni.

(A botmixer) Az egyik legkedvesebb konyhai eszközöm, nem is értem, miért nem soroltam ezt is rögtön az alapfelszerelésbe, hiszen egyértelműen ott a helye. Ha kis adag bármit kell pürésíteni, jóval egyszerűbb előkapni, mint a nagy turmixgépet, könnyebben is tisztítható, és nagyon szépen lehet vele salátaönteteket simára keverni (szakszóval: emulzifikálni – amikor ezt a szót leírom, persze rögtön eszembe jut az a kudarcos kísérlet, amikor fúrógépbe fogott habverőszárral szerettem volna házi kólaszörpöt készíteni – ezt sajnos egyelőre nem írhatom meg, majd csak akkor, ha sikert aratok ezen a téren), az pedig, hogy majonézt és hollandi mártást is percek alatt lehet készíteni vele, egyszerűen varázslatos érzés.

(A zsebsárkány) Az első kis konyhai gázperzselőt ajándékba kaptam, crème brûlée vagy sütemények tetejére jó is volt ez cukrot olvasztani, karamellizálni, de mikor már paprika- meg padlizsánperzselésre, kreatív tojássütésre kívántam volna felhasználni, rá kellett jönnöm, hogy kell egy komolyabb, vettem is egyet, de az meg a vákuumfürdőben készült steakek felületének karamellizálásához nem volt elég erős. Ez az a pillanat, amikor az ember elkezd lángvágókkal meg direkt erre a célra fejlesztett húsperzselőkkel szemezni. Egyelőre azt gondolom, a vágyaknak is van határa, egy komoly lángszóróhoz egyszerűen nem elég nagy a konyhám, azt az élményt viszont, ahogy a nyílt láng megolvasztja a cukrot a sütemények tetején, mindenkinek érdemes egyszer kipróbálnia.

(A spagettinyomó – természetesen bronztárcsás) Ha komolyan akar az ember olasz tésztákkal foglalkozni, akkor mindenképpen megéri beruházni egy tisztességes spagettinyomóba, és ha már veszünk, akkor feltétlenül csakis olyat vásároljunk, ahol tisztességes,

súlyos bronztárcsákon lehet átpasszírozni a kevés vízzel összekevert, nedves homok állagú durumlisztet. Egészen valószínűtlenül pompás érzés figyelni, ahogy az anyagból tésztát formáz a nyomás, és ennél már csak az jobb és megnyugtatóbb, amikor a különböző rövidtésztafajtákat a tárcsa elé szerelt tengelyen mozgó kicsi penge segítségével újra és újra lekanyarítja az ember, hadd hulljanak csak a többi közé az egyre növekvő kupacba. A legtöbb ilyen gépben cserélhetőek a bronztárcsák, úgyhogy kis túlzással a végtelenségig bővíthető a készlet, igazi pokémongyűjtemény mániás felnőtteknek (viszont a különböző gépek tárcsái egymással nem csereszabatosak, erre is érdemes odafigyelni).

(A hasábkrumplivágó) Az ember beteszi a kockarács mögé a krumplit, vagyis csak akarja, mert a krumpli természetesen túl nagy, nem fér be a rács és a tolattyúlap közötti helyre, úgyhogy ki kell venni és méretre igazítani, úgyhogy kezdjük szépen elölről, az ember beteszi a kockarács mögé a meghámozott és méretre igazított krumplit, aztán megnyomja a felmeredő nyomókart, aminek az erőkar fizikájának köszönhetően át kell tudnia préselni a krumplit a pengerács négyzetein. A nyomó nem mozdul, két kézzel kell nyomni, testsúlyból, erőteljesen, de közben mégis vigyázva, mert ha túl vad a mozdulat, akkor az egész alkalmatosság felborul, és a krumpli beszorul a pengerácsba, és akkor lehet fakanálnyéllel kínlódva próbálkozni, hogy kilazítsuk onnan, és megpróbálkozhassunk a következő nagy lenyomással. De ez csak az első pár próbálkozásnál történik így, ha tehát kiismertük a mechanikus eszköz szeszélyeit, és nem süllyesztettük dühünkben valamelyik szekrény legmélyére, és nem vettük elő helyette a nagykést, hogy vad krumplihasogatással adjuk ki inkább a dühünket, akkor bizony a hasábkrumplivágó három másodperc alatt tökéletes hasábokra vágja a burgonyát, négy perc alatt megvan három kiló. De minek nekünk három kiló hasábra vágott krumpli? Hát arra, hogy

három nagy vaslábosban, párhuzamosan, hidegen indítva, ipari mennyiségű hasábkrumplit süthessünk kedves vendégeinknek, húsz perc alatt, mindenféle odafigyelő macera nélkül. Már csak két-három gyors mártogatós kell, és semmi se áll a csökkentett bűntudatú (igen, bátran vigasztalhatjuk azzal magunkat, hogy igenis egészséges, mert csak az van benne, amit beletettünk, nem huszonkétféle gyorséttermi és nagyipari adalékanyag) hasábkrumplihedonizmus útjába.

(A fermentálóüveg) Persze lehet sima vagy csatos üvegben is kovászost készíteni, meg ezt-azt fermentálni, a kistányér is pompásan lenyomja az üveg tartalmát. De az a fajta ravasz fermentáló üveg, amiben mindjárt szép díszes kerámianehezék is van, és olyan a teteje, hogy vizet beleöntve légmentesen le tudjuk zárni, nemcsak arra jó, hogy profibb fermentálónak érezzük magunkat, hanem arra is, hogy a puszta jelenlétével is savanyításra buzdítson. Mi az, hogy épp üresen áll, amikor lehetne benne karfiolt, bébirépát vagy spárgát kovászolni, savanyítani, nem is beszélve a káposztáról? Ha már drága pénzért megvettük, akkor egyszerűen muszáj kihasználni, nem?

(A fagylaltgép) A kompresszoros fagylaltgép tényleg a luxusok luxusa. Amikor előveszem (a kamrában lakik, egy olyan polcon, ahol eléggé szem előtt van ahhoz, hogy ne lehessen róla csak úgy megfeledkezni), akkor mindig eszembe jut az ősrégi, elpusztíthatatlan, tekerős, sajtáros, sós tört jéggel töltött fagylaltgép, amellyel a kilencvenes években, rövid amerikai ösztöndíjunk során egy kedves tanárunk kerti partiján készíthettek a diákok fagylaltot: több mint két órán át kellett egyfolytában tekerni, úgyhogy a végére mindenkinek belefájdult a válla, és a kibontáskor nagyon kellett vigyázni, mert a drága fagylalt körül javában olvadozó sós jégkása pár cseppje azonnal tönkretehette volna az eredményt. Ehhez képest egy kompresszoros fagyigépbe csak beletölti az ember az

alapanyagot, megnyomja a gombot, aztán időnként arra jár, és az átlátszó fedélen át megszemléli, hogy milyen szépen fagy és levegősödik is a benne a fagylalt. És még napokkal előre se kell tervezni a fagylaltkészítést, mint azokkal a gépekkel, amelyek úgy működnek, hogy a masszív keverőtálat napokig fagyasztja az ember a mélyhűtőben. Csodás vágybeteljesítő eszköz ez a kompresszoros gép, és ez is az a fajta, ami a jelenlétével arra késztet, hogy igenis kísérletezzünk csak bátran télen is fagylaltokkal, karácsonykor meglepő adaléka lehet az ünnepi asztalnak a nagy lakoma végén (annyit suttogok csak halkan, hogy például: sült almás karamellfagyi, egy pici tengeri sóval.)

(A malom) Drágám, képzeld, vettem egy malmot!, köszöntöttem egyszer hazatérő feleségemet. Ahogy kimondtam, már tudtam, hogy ezért az egy mondatért megérte a vásár, mert a meglepett (na jó: döbbent) arcát nézve átéltem én is a mondatban rejlő lehetőségeket: egyik napról a másikra egy régi vízimalmunk lett valahol, olyan, amilyenről Fekete István írt a Hajnal Badányban című, életem első egyedül végigolvasott könyvében; vagy nem is, mert szélmalmunk lett, olyan, amilyenben Gion Nándor Virágos katonájában őrölnek, vagy nem is, mert hengermalmunk lett, ami csak ontja és ontja, és szitálja és szitálja a lisztet. Persze nem ez történt, nem forgattam fel gyökerestül és változtattam meg az életünket, de már az is öröm volt, ahogy különböző molnársorsok villantak fel abban az egy mondatban. Egyszerű kis kerámiaköves malmot vettem csak, olyat, ami mondjuk öt perc alatt megőröl annyi gabonát, amennyi az éppen aktuális mindennapi kenyérbe kell, hogy kiderüljön végre, hogy most akkor jobb vagy rosszabb a frissen őrölt teljes kiőrlésű liszt, mint a bolti. Vettem hozzá rozst, búzát, árpát, zabot, kipróbáltam, hogy lehet durvára és finomra őrölni a búzát, milyen érzés átszitálni, milyen belenyúlni a kövektől picit langyos lisztbe. A legjobban a zöld és vad friss búza illata lepett meg: amikor az egész frissen őrölt lisztből is került a kenyértésztába, már ahogy összekeveredett a

vízzel, olyan illat tört elő belőle, amitől gyerekkorom nagy búzamezőben kúszós-mászós dzsungelharcai jutottak eszembe, és az a réges-régi ízemlék, amikor az ember a már kifejlett, de még éretlen kalászok magjait rágja kérődzve, hogy úgynevezett búzarágóvá álljon lassanként össze. Ahogy sülni kezdett a frissen őrölt búzából a kenyér, ez az illat erősödni kezdett. Ha az ízeknek színe volna, ez lenne a legzöldebb íz, amit valaha átéltem, hálás vagyok a malmocskámnak, hogy újra előjött.

-

„Amennyi jólesik” – ízlelésgyakorlatok

Egyszer, valahol külföldön, ott is egy nagyon drága és nagyon jó csokoládéboltban vásároltam egy tábla közepesen drága, de igen kitűnő keserű csokoládét. Minden formájában szeretem a csokoládét, bármikor tudnék enni belőle, már csak azért is, hogy bosszút álljak gyerekkorom nagy szocialista csokoládétlanságán. (Ellenállok, nem írom ide az obligát idézetet a Csukás István-meséből – bár, amikor gyerekkoromban láttam azt a rajzfilmet, hát keservesen irigyeltem a csokoládéban dúskáló Gombóc Artúrt.) Egy hosszú séta végén, egy padon ülve kóstoltam meg aztán, egyetlen kis kockát törtem le, nem rágtam, nem haraptam, hanem lassan szopogatva forgattam a számban, figyeltem, ahogy megolvad, fokozatosan elkrémesedik a nyelven és a szájpadláson, közben kiáradnak belőle az ízek, a csokoládé csokoládéssága mögött enyhe fahéjas rózsabors aromák keveredtek némi füstös szerecsendióval. Olyan tiszta és sűrű íz volt, amitől az embernek le kell hunynia a szemét, befele szimatolva kell minden érzékével a nyelvére figyelnie, arra, ahogyan az íz édesen vibrál a hegyén és a két oldalán. Mozdulatlanul ültem ott, hosszú percekig, a csokoládékocka utolsó atomja is eltűnt már a számból, de még mindig tele volt az érzékelésem az ízével és illatával (sőt most, hogy leírom az élményt, most is érzem); tudtam, hiába vagyok éhes, hiába ropogtathatnám el akár az egész táblát, nem fogok most többet enni ebből a csokiból, majd csak napok múlva fogom újra elővenni, mert akkorra lesz újra bátorságom, hogy megpróbáljam ismét átélni ezt az átszellemült pillanatot. Éhes voltam, de jóllaktam az ízzel. Akkor és ott, azon a padon értettem meg, hogy a konyhai és az asztali mértékletesség felé éppen a mohó kíváncsiságon és a nyugodt bizalmon át vezet az út.

Nem könnyű, mert az éhség réme ott a csontjainkban. Még azok is, akik maguk nem éheztek, réges-régi éhezések traumáit

hordozzák magukban. Gondoljuk csak át, milyen ősi vágyálmok épültek be az evésről való gondolkodásunkba, az étkekből soha ki nem fogyó bőségszarutól a parancsra mindig gazdag fogásoktól roskadó terülj-terülj asztalkámon át egészen a soha el nem fogyó irdatlan Leviatánig, aminek a testéből az idők végezetéig lakmározhatunk.

Nem könnyű, mert ha gyereket nevelünk, akkor mást se kívánunk, mint hogy egyen, nőjön, ügyesedjen, gyarapodjon, nincs nagyobb öröm, mint látni, ahogy jóízűen és mohón eszik az ember gyereke vagy unokája, és ezt persze példamutatással lehet legjobban elősegíteni, egyél szépen, mondjuk, óhajtjuk, reméljük, és közben mi magunk is szépen, ügyesen eszünk.

Nem könnyű, mert a vendéglátás velünk élő kultúrája, a pukkadásig traktálás nemes hagyománya is ellensége a mértékletességnek.

Persze, irdatlan öröm tud lenni az is, amikor pihegésig teleesszük magunkat, én is emlékszem, hogy amikor egyetemi éveink derekán végre lett egy saját kis külön otthonunk, micsoda kéjjel főztünk hatalmas húsleveseket, volt, hogy annyit ettünk, hogy utána nem tudtunk felállni a székről, csak ahhoz volt erőnk, hogy valahogy lecsússzunk a földre, és végignyúljunk a szőnyegként használt, kicsit szúrós csergén, és pihegve feküdjünk egymás mellett, szinte újra átélve a jóllakott csecsemőlét édes mámorát.

Még, még, még, még, még, szólal meg bennünk valami ősi éhség – hogy is írja József Attila az Eszméletben: „Láttam a boldogságot én / lágy volt, szőke és másfél mázsa” – nem csoda, hogy nehéz mértéket tartani.

Az első lépés, hogy tudni kell és hinni kell, hogy lesz elég, van elég, jut majd máskorra is. Ha nem tudtam volna, hogy újra vehetek még olyan finom csokit, talán nem állom meg, és mégiscsak megeszem az egészet. Amikor tizenöt évesen Magyarországra költözött a családunk, a konyakmeggy számított a legnagyobb csemegének minálunk. Hogy hirtelen ránk tört a bőség (mármint az,

hogy itt mindent lehetett kapni a boltban), édesanyám az első fizetéséből vett öt kiló konyakmeggyet, azt mondta, azért, hogy ehessünk annyit, amennyi csak jólesik. Mindjárt az első nap betegre ettük magunkat, de a végére sikerült elhinni, hogy mindig lesz belőle elég, és attól fogva már normálisan, mértékletesen szopogattuk. Később aztán megismételte a kísérletet, egyik karácsonyra ötkilós, szinte már édességbolti díszletre hasonlító csokoládétáblát kaptunk tőle, konyhai bárd és kalapács kellett a szeleteléshez, ez már hónapok alatt fogyott el, de azóta valahányszor ugyanaz a fajta csoki kerül a kezembe, mindig azt érzem, ebből már egyszer nagyon sokat ehettem, és az élmény elhitette velem, hogy bármikor megtehetem, tehát már nem sóvárgok utána.

A második lépés, hogy tudatosan, az ízre figyelve, az ízélmény sokféleségét átélve, ha nem is feltétlenül reflexív módon nyelvi szintre emelve próbáljunk enni; ebben segíthetnek az olyan tudatos ízlés- és ízlelésgyakorlatok, amikor mondjuk közepes és remek alapanyagokat kóstolunk össze akár vakon, vagy vad ízkombinációkkal felrázzuk az ízlelőbimbóinkat, citromot és narancsot eszünk sóval, ananászt és mangót csilivel, dinnyét mentával vagy sárgadinnyét parmezánnal úgy, hogy odafigyelünk arra, hogy mit érzünk, és mi is történik velünk éppen. (Lehet persze vadulni is, minden narancsszezonban megcsinálom egyszer-kétszer a zuhany alatti narancsevést, amikor a forró vízsugár alatt állva, a héjból kimarcangolva-harapva eszem a gyümölcsöt – különös élmény, érdemes a fürdőszoba magányába vonulni vele.) Az az érdekes, hogy ha tudatosan gyakorolni kezdjük az odafigyelő, örömteli evést, akkor igazából nem is lesz szükség rendkívüli, ínyenc és különleges alapanyagokra – egy finom olajba mártott ropogós kiflicsücsöknek is lehet annyira örülni, hogy utána ne akarjuk letörni a másik kiflivéget is.

A harmadik lépés, amit a második után már szinte automatikusan megtesz az ember, a lelassulás. Idő kell az élmények átéléséhez: ha lassan eszünk, és minden falatnak megadjuk a kiteljesedés

lehetőségét, könnyebb kevéssel jóllakni. Erre is van egy gyakorlatom, úgy hívom magamban, hogy lassított film: vajas kenyeret (néha cheddar sajttal megrakva) szoktam úgy enni, hogy azt képzelem, lassított filmen vagyok, úgy teszem a tányérra, és úgy emelem fel a kenyérszeletet, úgy harapok bele, mintha körülöttem kitágult és lelassult volna az idő, és ahogy fogy a kenyér, úgy igyekszem minél jobban, szinte az elviselhetőség határáig lassítani az evés élményét.

A negyedik gyakorlat, az utolsó és a legnehezebb, a felező ízlelésé. Almával szeretem gyakorolni, úgy hívom magamban a játékot, hogy Attenborough almája (egyszer láttam egy dokumentumfilmet, amelyben David Attenborough úgy próbálta megmagyarázni, hogyan juthatunk el a mikrouniverzumba, hogy újra és újra kettévágott egy almáspitét, félbe, negyedbe és így tovább, egészen, elméletileg, az atomokig). Egy közepes almát félbevágok, kivágom a csutkáját, aztán egyszerre megeszem az egyik felét, az egészet egyszerre kell a szájba venni, aztán szép lassan enni, addig, amíg el nem fogy nemcsak az alma, hanem az íze is a számból, ekkor jöhet a fél alma fele, aztán annak a fele, aztán annak a fele, minél kisebb az almadarab, minél morzsányibb, úgy változik az íze is, és az evés élménye is.

Tanulságos gyakorlatok, mert megérthetjük belőlük: ha fontos, hogy minden falatot élvezzünk, akkor csak annyit kell enni, amennyi jólesik: így könnyebb megtanulni a mértéket.

Sós kifli

– Jaj, Nagymama, mi finomat főztél már megint? – kérdezem a feleségem, aki egyébként a fejemet venné, ha bármikor máskor nagymamának szólítanám, de most felragyog az arca, és úgy kiáltja szépen tagoltan, hogy képzeld, Nagyapa, a világ legfinomabb szilvás gombócát főztem.

– Nahát, tényleg a világ legfinomabb szilvás gombócát főzted, Nagymama? – kiáltok vissza még hangosabban, még artikuláltabban, közben próbálom nem elnevetni magam, mert az jut eszembe, hogy olyan a hangom, mintha egy pirospozsgás, jókedvű öregfiú volnék valami színdarabban, jó, akkor legyen, pirospozsgás arcú, jókedvű öregfiúságot próbálok sugározni magamból.

Hiába minden, Ferikénk ránk se bagózik, fel se néz, csak hasal tovább a szőnyegen, és egyik búgócsiga nindzsáját harcoltatja a másik búgócsiga nindzsájával.

– Igen, Nagyapa, ez annyira finom, ez a szilvás gombóc, hogy ez a világ legfinomabb szilvás gombóca, aki ezt megeszi, annak olyan ereje lesz, mint egy Szarumánnak! – mondja a feleségem, ha lehet, még lelkesebben.

– Haha, Nagymama, biztos hogy nem szamurájt akartál mondani? – kiáltom erre, hátha Ferikének feltűnik ez a mulatságos nyelvbotlás, hátha cserfesen kijavítja, de nem, Ferikének nem tűnik fel, Ferike ide se hederít, hanem, ha jól látom, épp fegyvert cserél valamelyik pörgettyű-nindzsaharcos kezében.

– Olyan ereje lesz, mint egy szamurájnak – javítja ki lelkesen-engedelmesen a feleségem. – Nem is egynek, hétnek! – lelkesedése itt már a crescendo crescendójába csap, hallom, hogy csendülve beleremeg a csillár.

Ferikénk figyelmét ezzel se tudjuk felkelteni, így volt ez már tegnap is és tegnapelőtt is, akkor pedig nagymama csörögét sütött, a világ leropogósabb csörögéjét, aztán mézes-mákos laskát csinált, a

világ legízesebb, legzamatosabb mézes-mákos laskáját, ezek régebben mind Ferike kedvenc ételeinek számítottak, de most egy falatot se evett egyikből se.

Ferikénk három napja van nálunk, a fiam és a menyem a tizedik házassági évfordulójuk alkalmából kettesben utaztak el négy napra, ezalatt mi vigyázunk az unokára. Mikor elhozták, egy adag száradóban lévő sós kiflit is hoztak vele, Gizella menyünk azzal adta át, hogy Ferike egy ideje semmi egyebet se akar megenni, egy hete már kizárólag sós kiflin él, nem tudják, mitől van ez, de nem is számít, a pszichológus azt mondta, nem baj, megesik az ilyesmi, hagyni kell, majd kinövi, ne törődjünk vele.

A feleségem persze rögtön tette is a megjegyzést, hogy nyilván elvette az étvágyát az óvodai koszt, bezzeg az ő gyerekei, azok mindig is micsoda jó evők voltak, majd ő megeteti szépen ezt a szegény gyereket, láttam, hogy ettől Gizella menyünk arcán átfutott egy deres fuvallat, de aztán csak annyit mondott, hogy annak bizony ő örülne a legjobban, és jó szórakozást.

– A világ legjobb szilvás gombóca – kiáltja ekkor egy érces, vad hang, kivágódik a teraszajtó, beront rajta egy páncélos lovag –, hadd falom fel az összeset – mennydörgi, azzal elindul a feleségem felé.

– Nem adhatom, ezt Ferikénknek csináltam – sikoltja a feleségem.

– Semmit nem hagyok Ferikének, megeszem az összeset – mennydörgi a páncélos lovag, kardot ránt, én akkor felpattanok a hintaszékből, ledobom magamról a házikabátot, alatta ott a fekete krampuszruha, amit a szomszédtól kértünk kölcsön, a fejemre húzom a szemnél kivágott fekete horgászsapkám, a kandalló elől felkapom a piszkavasat, kivédem a lovag csapását.

– Megvédem a gombócot, ha addig élek is – kiáltom, csörömpölve vívni kezdünk. A lovag keményen harcol, megadjuk a módját, kerülgetjük az asztalt, csattog a piszkavason a kard, a feleségem arca halálsápadt, nyilván a csillárt meg a vitrint félti,

mondtam pedig neki, hogy ne aggódjon, régi teniszpartnerek vagyunk a Rezsővel, jól ismerjük egymás ritmusát.

Két kör az asztal körül, ennyit beszéltünk meg, akkor majd Rezső a gombócok felé vetődik, én elhúzom majd előle az asztalt, a piszkavassal lábra vágok, ő végigbukfencezik a perzsaszőnyegen, ki a nyitott teraszajtón, én úgy teszek majd, mintha utána akarnék rohanni, de csak a piszkavasat hajítom majd a nyomába.

Már majdnem a második kör felénél tartunk, amikor Rezső egy félrecsúszott csapással lever egy festményt a falról, aztán én rúgom úgy arrébb az egyik széket, hogy kitörik a lába.

Mire győzelmet aratok, és kikergetem a nappaliból a szomszédot, patakokban csorog rólam a víz, a háromágú kandeláber két fúvottüveg harangját is sikerült végigrepeszteni, és a rókás finn tányér is darabokban, de Ferikénk arcán olyan ámulat, hogy úgy érzem, megérte.

– Nem is tudtam, hogy nindzsa vagy, Nagyapa – mondja.

– Titok, most már neked is őrizned kell – mondom szerényen, aztán a hóna alá nyúlok, felemelem, odapenderítem az asztalhoz, a szilvás gombócos tányér elé.

– Nagyon elfáradtál? – kérdezi.

– Kemény küzdelem volt, azt meg kell hagyni – mondom szerényen.

Ferikénk erre a zsebébe nyúl, egy félig megevett száraz sós kiflit nyújt felém. – Egyél egy harapást ebből, Nagyapa – mondja. – Ez igazi, rendes erőt ad.

Kenyér

-

Alaptészták

Nem lehet elégszer leírni az alapigazságot, hogy mindenki tud kenyeret sütni. Sokkal könnyebb, mint gondolnánk, nem kell hozzá csak egy kevés elszánás, és az elején egyetlen napnyi türelem, hogy az alaptészták megkeljenek, és máris kedvünk szerint süthetünk súlyos parasztkenyereket, gyökérkenyereket, de könnyű focacciákat, ciabattákat, kenyérrudakat is.

Nálam két alaptészta van használatban.

Az egyik egy fehér lisztből dagasztott, alacsony hidratációjú (víztartalmú) élesztős, rendesen dagasztott kenyértészta, amiből focacciát, pizzát, kenyérrudakat szoktam sütni, illetve öregtésztaként is használom ciabattához, szendvicszsemléhez.

A másik egy dagasztás nélkül készülő, nagy hidratációs kovászos (de készülhet kovász nélkül is), kicsit rozsos kenyértészta, amiből parasztkenyeret, gyökérkenyeret, veknit, bagettet szoktam sütni.

Lezárt műanyag vagy fémedényben mindkét tészta napokig, de akár egy hétig is eláll a hűtőszekrényben, úgyhogy ha folyamatosan van otthon bármelyikből, akkor bármikor tudunk szinte azonnal kenyeret sütni.

A Főzőskönyvben mindkét tésztát hosszan és szemléletesen elmeséltem és -magyaráztam, itt ezért csak röviden írom le újra mindkettőt, egyrészt kedvcsinálónak, másrészt azért, mert alapanyagként használom majd őket egyik-másik receptnél.

(Alap pizza - vagy kenyértészta) Egy kiló kenyérlisztet öt és fél deci vízzel, egy csapott evőkanál sóval, egy kiskanál cukorral, egy teáskanálnyi porélesztővel (vagy egy ujjbegynyi friss élesztővel) és egy löttyintésnyi olívaolajjal szépen, módszeresen, alaposan összegyúrok, amíg selymes nem lesz a tésztája. (Kézzel szeretem, de robotgépben is lehet.) Ha kész van, négy részre osztom, bucivá

formázom, átkenem egy csepp olívaolajjal, és zárható műanyag dobozokban a hűtőszekrénybe teszem. A hidegben egy nap alatt fog szépen lassan megkelni, onnan kezdve bármikor használható. Lehet belőle, pizza, focaccia, kenyérrúd, de lehet frissen gyúrt tésztához adagolva előtésztaként is használni, például ciabattához. Általában minden hétfőn gyúrok egy adagot, jó tudni, hogy bármikor előkaphatom.

(Dagasztás nélküli kenyértészta) Ehhez a tésztához egy evőkanál só, három evőkanál (lehetőleg aktív) kovász vagy harmad kiskanálnyi porélesztő, öt deci víz és hetven deka liszt kell. Egy, három, öt, hét, a prímszámok, mondogatom mindig magamban, amikor összekeverem.

A hetven deka lisztből jó, ha legalább ötven deka a kenyérliszt, vagy vegyesen finomliszt és rétesliszt, a többi lehet rozs-, teljes kiőrlésű búza-, grahamliszt, kamut, alakor, vagy amivel éppen játszani kívánunk, nálam ez többnyire teljes kiőrlésű rozs-, de az se baj, ha mind a hetven deka kenyérliszt.

Előbb a víz felét töltöm egy keverőtálba, aztán a lisztet, a kovászt és a sót, megkeverem, a tetejére öntöm a maradék lisztet, addig keverem, amíg a liszt már nem látszik, ez többnyire két perc. Dagasztani nem kell, önmagát dagasztja meg, az idő nekünk dolgozik.

Nyolc órával később már összeáll a tészta, ilyenkor kívülről befele hat szirmot húzva, majd középre visszahajtva hajtogatok rajta egyet, ezt a következő négy-öt óta alatt párszor megismétlem, ha tudom. A tészta akkor érett, ha hólyagok keletkeznek a felszínén. A folyamat hűtőben lassítható, akár 36 órára is elhúzható, de az érett tésztát akár megformázva is lehet még hűtőben tartani 24–48 órát, sőt tovább is, de akkor már erőteljesebben savanykás kovászíze lesz.

Az érett tésztából lisztezett vaslábosban süthetünk parasztkenyeret, ehhez lisztes felületre kell önteni, alját, tetejét és

két oldalát meghúzva középre hajtva megformálni, aztán átformálva be kell tenni a hideg vaslábosba. Én vizes késsel keresztet vágok bele, hogy majd szépen nyíljon, lefedett lábosban negyvenöt percig sütöm 230 fokon, aztán fedő nélkül még negyedóráig.

Másfajta kenyerekre is alkalmas, sülhet belőle gyökérkenyér, formázhatjuk bagettnek, kettészedve veknit is hajtogathatunk belőle, amit aztán szakajtóban hagyni kell egy-két órát utókelni, mielőtt bevágnánk és lehetőleg forró vaslapon, jó gőzös sütőben készre sütnénk.

-

Kapcsolati tanácsadás: együtt élni a kovásszal

Tegyük fel, hogy sikerült kovászhoz jutnunk, vagy saját kovászt készítenünk. (Egyszerű: egy befőttesüvegben kell egy-egy evőkanál teljes kiőrlésű rozslisztet és finomlisztet ugyanannyi vízzel összekeverni, minden reggel és este ki kell dobni a felét, és újra egy-egy evőkanál vizet és lisztet kell keverni hozzá hét-nyolc-tíz napon át: a végére savanykás-gyümölcsös szaga lesz, etetés után kétszeresére nő, tele lesz buborékokkal – aki a folyamat részletes leírására és mikrobiológiai hátterére kíváncsi, annak a Főzőskönyvet javaslom, ám a módszer háttértudás nélkül is működik.)

Egy élő-lélegző vadélesztő-laktobacilus-kultúrával lettünk gazdagabbak, olyannal, amely zokszó nélkül eléldegél bármennyi ideig a hűtőszekrényünkben, és amikor csak parancsoljuk, kenyeret süt nekünk.

Ahhoz, hogy kapcsolatunk gyümölcsöző legyen, és minél tovább tartson, annyi a feladat, mint egy rendes párkapcsolatnál: meg kell ismernünk egymást, ki kell ismernünk egymás szokásait és rigolyáit. Ez azért nem annyira félelmetes, mint amennyire hangzik, mert a kovász türelmes, jóindulatú, megbocsájtó és roppant kitartó jószág. Nem kér sokat, csak egy kis helyet a hűtőben, azt, hogy időnként megetessük, és bízzunk benne, és még azt, hogy ne rajta verjük le a saját hibáink következményeit.

Ha egyszer már működött, és tudtunk vele rendes kenyeret sütni, akkor csak úgy tudjuk tönkretenni, hogy hetekre vagy hónapokra megfeledkezünk róla, és nem adunk neki enni. Ekkor a kovász lassan elemészti magát, vagyis feléli az összes tápanyagot, közben termel maga fölé egy alkoholos védőfolyadékot, és miután a folyadék elpárolog, szürke kéreggé szárad a teteje, és előbb-utóbb penészedni kezd. Hűtőszekrényben ez olyan két-három hónap alatt követezik be, de ha csak a pulton felejtjük, és elutazunk, akkor nagy melegben egy hét, hűvösebb időben két hét kell a

penészesedéshez. Amíg a kovász nem penészes, addig menthető, ki kell kaparni az aljából egy evőkanálnyit, és el kell kezdeni etetni, két-három nap alatt magához tér, és erőre kap.

Ha hosszabb ideig nem akarjuk használni, etessük nagyon keményre, annyira, hogy szinte porozzék rajta a liszt, és úgy tegyük a hűtőbe – ezzel a módszerrel akár egy hónapot vagy hat hetet is simán kibír.

Ha ennél is hosszabb ideig akarjuk tárolni, akkor egyszer, amikor nagyon aktív, kenjük sütőpapírra, várjuk meg, amíg rászárad, aztán tekerjük fel, és tegyük egy zárható műanyag zacskóba. Így bármeddig eláll, és ha újra akarjuk éleszteni, le kell hántani a pikkelyesre száradt szürkésfehér masszát a papírról, aztán porrá kell törni egy mozsárban, vízzel csiriz állagúvá kell keverni, és aztán el kell kezdeni etetni. Van, hogy két nap után feléled, de van, hogy öt napig is várni kell, amíg erőre kap. (Amikor jó nyolc éve pár hónapra Finnországba költöztem egy ösztöndíj miatt, vittem magammal a szárított kovászomat is. A lakásban, ahol éltem, nem volt sütő, úgyhogy a kenyérsütés elmaradt, és amikor hazajöttem, megtaláltam a bőröndöm mélyén az elcsomagolt kovászt. Összetörtem, felélesztettem, négy nap után már kenyér sült belőle.)

Ha a kovász illata ecetes vagy éppen nagyon gyümölcsös lesz, akkor se kell megijedni, nem romlott el, annyi történt mindössze, hogy megbillent kicsit a laktobacilus–vadélesztő arány (ha ecetes, akkor a laktobacilus, ha banánillatúan gyümölcsös, akkor a vadélesztők irányába), ilyenkor a szokásosnál kicsit gyakrabban kell etetni két napig, és helyrebillen.

Érdemes egyszer-kétszer oda-odapillantva végignézni egy etetési ciklust: miután hozzákevertük a friss lisztet és a vizet, a kovász lassan nőni kezd, másfélszeresére vagy duplájára nő, aztán lassan összeesik. Kapcsolatunk elején még a konyhában írtam, megnyugtató volt a munkából fel-felpillantva odanézni a pultra, figyelni, hogy növekszik, hogy hull aztán újra magába.

Amikor a legtöbb helyet foglalja az üvegben, akkor a legerősebb, ha tehetjük, időzítsük úgy a tészta összekeverését, hogy ilyen állapotban használjuk. Ha kevésbé aktív állapotban kerül a tésztába, akkor is működni fog, csak lassabb lesz a folyamat.

Ha mondjuk csak hetente sütünk kenyeret, akkor sem kell lemondani a kovászról. Ha a hűtőben él, elég a tészta tervezett összekeverése előtt fél nappal kitenni a pultra és megetetni, aztán ha kivettük belőle a tésztához szükséges adagot, etessük meg újra, és tegyük szeretettel a helyére.

Léteznek másfajta, édes kovászok is, olyanok, amiket cukorral meg mézzel kell etetni, a miénk sima rozsos kovász, nem édesszájú, az ilyet csak vízzel és liszttel etessük, lehetőleg ugyanolyannal, mert olyan, mint a válogatós gyerek: csak azt szereti, amit megszokott.

Porcelán

Féléves házasságotok legnagyobb balhéja után ülsz itt velem szemben, annyira iszonyatosan összeveszteték, hogy összetörted a nászajándékba kapott tizenkét személyes porcelán étkészlet valamennyi darabját, még azokat a kis cuki szószostálkákat is, amik hamutartónak se elég nagyok, itt ülsz, és azt mondod, hogy kezded elveszteni a hited a logikában.

És min is vesztetek össze? Megmondod, de ne röhögjek: azon, hogy hogyan rendezzétek át a konyhaszekrényt. A feleséged azt mondta, hogy azért nincsenek rendesen becsukva soha az ajtók, mert csak úgy fér el a készlet, ha a nagy salátástálat keresztbe fordítja, de akkor a levesestálat oldalra kell tolni, úgyhogy az ajtó nem csukódik be egészen, van rajta egy három milliméteres rés, nem nagy ügy, de te mondtad, hogy nem három milliméteres, hanem öt és fél, és elő is vetted rögtön a zsebedből a tizenhét funkciós titánium multitoolt, amit mindig magadnál hordasz, és a kitolható vonalzójával megmérted a rést, és neked volt igazad, tényleg öt és fél milliméteres volt, és erre ő azt mondta, hogy jó, igazad van, mit számít két és fél milliméter, de erre te azt válaszoltad, hogy nem két és fél milliméterről van szó, hanem az egész öt és fél milliméterről, arról a rohadt résről, arról, mert a konyhaszekrény ajtajának az a dolga, hogy egészen be legyen csukva, koppig, teljesen, és ne legyen rajta rés egyáltalán, és erre ő azt mondta, hogy nem az ajtót kell nézni, és nem is a rést, hanem az egész szekrényt, és a konyhaszekrénynek az a dolga, hogy beleférjen az étkészlet, és erre te azt mondtad, hogy igen, pontosan, és ha rés van az ajtaján, akkor nem fér bele, és erre ő azt mondta, hogy de, befér, csak egy kis rés van az ajtón, és erre te azt mondtad, hogy akkor nem fér be, ha nem lehet becsukni az ajtót, akkor nem fér be, mert a beférés, az kétértékű, olyan, mint például a terhesség, valaki vagy terhes, vagy nem, középút nincs, na de erre ő teljesen váratlanul elkezdett bőgni,

és közben sírva azt mondta, hogy nem igaz, a terhesség nem kétértékű, mert ha valaki mondjuk nem terhes, de szeretne gyereket, az nem ugyanaz, mintha mondjuk valaki nem terhes, és nem is szeretne, és erre te azt mondtad, hogy de, logikai szempontból teljesen és tökéletesen ugyanaz, mert te most nem a modális logikáról beszélsz, hanem az egyszerű kétértékűről, a példáknál amúgy se szabad leragadni, nem a példa számít, hanem a logika, valami vagy igaz, vagy nem, vagy egy, vagy null, két érték van, és vagy az egyik igaz, vagy a másik, vagy igen, vagy nem, középút nincs, és erre ő még mindig sírva azt kérdezte, hogy jó, akkor mondd meg, hogy igen vagy nem, te meg közben egészen kinyitottad a szekrényt, és belenéztél, és láttad, hogy igazából teljesen rossz a készlet elrendezése, és a térkihasználása egyáltalán nem funkcionális, nem a leggyakrabban használt darabjai vannak a legfontosabb helyeken, és a helykihasználása nagyon, de nagyon szuboptimális, úgyhogy mondtad, hogy ebben az elrendezésben nem, nyilvánvaló, hogy így nem, teljesen hibás az egész koncepció, ha az ajtót nem lehet becsukni, akkor nem fér el benne a készlet, a tények makacs dolgok, de erre ő, mint aki meghülyült, kirohant a konyhából, és te hiába kiáltottál utána, hogy jöjjön vissza, csak azt hallottad, hogy azt kiabálja, hogy egy utolsó önző szemét vagy, és szégyelld magad, és aztán hallottad, hogy döngve becsapja és magára zárja a hálószoba ajtaját.

Te akkor szépen kipakoltad az egész készletet a konyhaasztalra, és minden darabját lefényképezted, és aztán bementél a dolgozószobádba, és először is csináltál egy statisztikát arról, hogy a készlet melyik darabjának milyen a használati gyakorisága, aztán a képeket méretpontos háromdés modellekké konvertáltad, aztán bevitted az egészet egy ipari tervezőprogramba, a szekrény méreteivel együtt, aztán írtál egy programot, ami a méreteket statisztikai táblázattal referenciálva kidolgozza az optimális elrendezési modellt. Közben hallottad, hogy ő még mindig ott bőg a hálószobában, de szerencsére a program gyorsan lefutott, az

eredmény gyönyörű lett, látványos kis diagram, azt kinyomtattad, és kivitted a konyhába, és szépen felragasztottad a szekrény ajtajának belső oldalára, és aztán a modellt követve egy szempillantás alatt bepakoltad az egész készletet, minden szuperül befért, sőt még maradt is egy félpolcnyi szabad hely.

Na és akkor te odamentél a hálószobához, és kérted, hogy jöjjön ki, mert mutatni akarsz valamit, és akkor kijött, és kimentetek a konyhába, és te mondtad, hogy tadam, és kinyitottad a szekrényt, és közben lelkesen magyaráztad, hogy a levesestányérok azért vannak hátrább, mint a laposak, mert levest átlagban egy héten csak kétszer esztek, elfért minden, és be lehet csukni az ajtót, ugye örül, hogy megoldottad a problémát.

De ő erre azt mondta, hogy tényleg szép lett, de értsd meg, ő szerette, hogy az alsó polcon van a levesestál, mert mindig, amikor kinyitotta a szekrényt, elképzelte, hogy milyen jó lesz, amikor azt vasárnaponként körbeüli a család, és amikor először pakolt be, már akkor is azt rakta be elsőnek a szekrénybe, és azóta is mindig örült neki, amikor meglátta, az úgy volt jól, igaz, hogy rés volt, de akkor is úgy volt jól, fogd már fel, és ezzel megint elrohant.

Na és akkor te visszafogtad magad, és nem káromkodtál, hanem csak szépen benyúltál a polcra, és elővetted a levesestálat, és odavágtad a járólapra, és aztán a tányérokat is, és a csészéket is, és mindent. És most itt vagy, fulladj meg, ha érted ezt az egészet, mert tuti, hogy neked van igazad.

Neked van. Én is azt mondom. Logikus, hogy neked. Ezt a szíve mélyén neki is tudnia kell. De jobb, ha tudod, hogy ez, amit itt elmeséltél, tipikus példája annak, hogy a férfiaknál az igazságból indulatok következnek, a nőknél meg az érzelmek nem engedik, hogy belássák az igazságot. Most is csak az fogja érdekelni, hogy összetörted a kedvenc levesestálját, az nem, hogy igazad volt. Mert az indulataidhoz is érzelmi alapon fog viszonyulni, a megoldás nálad van, neked kell megpróbálni logikai alapon hozzáállni a saját

indulataidhoz és az ő érzelmeihez. Ezt a komplex problémát kell megpróbálnod optimalizálni. Ez el fog tartani egy darabig.

Jobb, ha felosztod a problémát, és kis lépésenként haladsz. Most szerintem az egyetlen módja annak, hogy belássa, hogy igazad volt, az az, ha veszel neki egy pont olyan levesestálat. Sőt, egy pont olyan készletet. De ha igazán biztosra akarsz menni, akkor inkább olyat veszel, amiben van babatányér meg babacsésze meg babakanál is. Ezzel mindjárt a jövőbeli kiadásaidat is optimalizálhatod, legalábbis ezen a téren. Logikus, ugye?

-

Diós gyökérkenyér

½ adag dagasztás nélküli kenyértészta, 10 dkg dió

Ha eszem lett volna, és tudtam volna, hogy diós gyökérkenyeret akarok majd sütni ebből a tésztából, akkor szépen belekevertem volna a diót már az első hajtogatáskor, gondolom magamban, miközben a marék durvára vágott diót nézem, amit az előbb, biztos, ami biztos, átpirítottam egy kicsit egy üres serpenyőben. Nem baj, így is menni fog, biztatom magam, belisztezem a gyúródeszkát, aztán a spatulával a lisztre öntöm-terelgetem azt a szép, érett, dagasztás nélküli tésztát. Hagyom, hogy elterüljön, lisztes kézzel alányúlok sorban a széleinek, húzogatok egy kicsit rajtuk, hadd terüljön el, de azért vigyázok, hogy megmaradjon benne a levegő. Szeretem ezt az érzést, ahogy óvatosan, de határozottan kell bánni a tésztával, nyúljon, de ne szakadjon.

Rászórom a tésztára a diót, aztán megint meglisztezem a kezem, puhán alányúlok, feltekerem. A dió szépen eltűnik a belsejében, megint lisztet szórok a tésztára, hengerré simogatom.

Most pihenhet egy kicsit, leterítem egy konyharuhával, aztán kimegyek a konyhába, beteszem a sütőbe a vaslapot (akinek nincs, hát nincs, egy kerámialap is jó, de csak úgy tepsiben is meg fog sülni), megkeresem a bambusz bevetőlapátot.

Hagyom, hadd teljen el egy fél óra.

Most jöhet akkor a gyökerítés, vagyis a gyökérré formázás, ami valójában abból áll, hogy a kenyeret hosszában kicsit meghúzza és megcsavarja az ember, hogy megtekeredjen, és a teteje újra az alja, az alja meg újra a teteje legyen. Hátrakötöm a sarkad, mormogom közben, eszembe jut, hogy féltem ettől a boszorkányos fenyegetéstől, amíg apám meg nem magyarázta, hogy ne aggódjak emiatt, nem érhet baj, ez csak játék, mert a sarkam úgyis hátul van.

Sokféle gyökér létezik a világon, úgyhogy a gyökérkenyér formáját egyszerűen nem lehet elrontani.

Nézem a kenyeret, szép rusztikus, már csak be kell vetni a kemencébe. Vagyis a sütőbe. Belisztezem a vetőlapátot, óvatosan átemelem rá.

Mielőtt kivinném a konyhába az étkezőasztalról, amin dolgoztam vele, előveszek a mélyhűtőből egy csupornyi jégkockát.

A bevetésnek gyorsan kell történnie, úgyhogy kinyitom a sütő ajtaját, és zsupsz! rácsúsztatom a kenyeret a vaslapra, aztán bedobom a sütő aljára a jégkockákat, és becsapom a sütő ajtaját.

Az elején a lehető legmagasabb fokozatra állítom a hőt, öt perc után lehúzom 200 fokra. Tudom, most húsz percre elmehetnék a dolgomra, de nem bírom ki, maradok a sütő előtt, és az üvegén át lesem, hogy sül, hogy emelkedik a bumfordi, de mégis szép gyökérkenyér.

Amikor már jó sötétre sült, kiveszem, rácsra teszem, hagyom, hadd hűljön.

Közben az jár a fejemben, hogy ugyanezt durvára vágott olajbogyóval, vagy olajban ropogósra pirított, aztán lecsepegtetett hagymával is megcsinálhattam volna.

-

Vekni frissen őrölt lisztből

két veknihez: 1 adag dagasztás nélküli kenyértészta 50 dkg kenyérlisztből és 10-10 dkg frissen őrölt rozs- és búzalisztből

Évekig ellenálltam a veknisütés vágyának.

Jó volt nekem a vaslábosban sült cipó, az hasonlított legjobban a gyerekkori házi kenyerekre, sütöttem is, mint annak a rendje. Szép nagy, gömbölyödő kenyerek kerekedtek, ropogós durcájú (a serclit hívják így nálunk a családban), puha bélű, majdnem másfél kilós gyönyörűségek, olyan nagy karéjokat lehetett szelni belőlük, hogy öröm volt beleharapni.

Mi tagadás, nagyon szeretek belekapaszkodni egy-egy szép nagy szelet, vajjal vagy éppen sült zsírral megkent kenyérszeletbe, főleg, ha zöldpaprikát is lehet harapni hozzá, vagy éppen lilahagyma is kerül a tetejére. Erre bizony nagyon jók a kerek kenyerek. Kicsit túlságosan is, mert mire az ember elégedetten visszateszi a vajtartót vagy a zsírral (már csak félig) teli csatos üveget a hűtőszekrénybe, hát hipp-hopp, el is fogyott fél kiló kenyér. Nem is tudjuk, hova tűnt – egészen addig, amíg rá nem állunk a mérlegre. De hát valamit valamiért: a frissen sült, langyos kenyér öröme tényleg kevés élménnyel mérhető össze.

Nem csak kerek parasztkenyereket sütöttem persze: bagettek, focacciák, kenyérrudak, zsömlék is készültek, de mégiscsak a gyönyörű, súlyos, kerek kenyér volt számomra az igazi.

De aztán a malmom miatt kísérletezni kezdtem a frissen őrölt lisztek arányával, a vaslábosos parasztkenyérből viszont egyszerre csak egy fért a sütőbe, nekem azonban fontos volt, hogy egyszerre tehessem be a különböző arányú lisztkeverékekkel és hidratációval készült, különbözőképpen formázott kenyereket, mert akkor lehetett rendesen összevetni őket egymással.

Úgyhogy beszereztem egypár szakajtót, és elkezdtem félkilós, háromnegyed kilós vekniket formázni és sütni.

Nem mondhatnám, hogy rögtön az elején sikert arattam volna. A kenyerek megsülni ugyan szépen megsültek, de nem mindig nyíltak ki és dagadtak meg annyira, amennyire szerettem volna – én viszont makacsul ragaszkodtam a saját jól bevált, dagasztás nélküli, csupán néhány hajtogatással készült tésztaérlelési technikámhoz.

Eltartott pár hónapig, amíg végre sikerült olyan kenyereket sütnöm, amelyek talán egy kézműves pékség kirakatában is megállnák a helyüket, végül csak rátaláltam az üdvözítő módszerre.

Kora délután szeretek kenyeret sütni, most már inkább csak megszokásból, de régen az volt a cél, hogy frissen sült kenyérrel várhassam az iskolából hazaérkező gyerekeket.

A dagasztás nélküli módszerrel ehhez előző este, olyan tizennégy-tizenhat órával a tervezett sütés előtt kell elkezdeni a liszttel dolgozni.

A dagasztás nélküli alaptésztámat kétfele szedem, abból lesz két szép vekni, két kilisztezett szakajtóban.

Az összesen hetven deka lisztből húsz lehet frissen őrölt, arra jutottam, hogy nekem a tíz-tíz deka rozs és búza keveréke adja a legjobb eredményt. A frissen őrölt liszt szomjasabb, a szokásosnál fél decivel több víz kell ehhez a tésztához.

Ellenállok a kísértésnek, és a keverést meg a hajtogatást nem írom le még egyszer, az alaptésztánál már alaposan elmondtam.

Ha a tészta megérett, meg kell formázni a vekniket.

Előveszem a nyújtódeszkám a kamrából (vagy ha nagyon sietek, egy szilikonlapot, az mindig kéznél van kint, a liszteskosaramban), lisztet szórok rá, a két szakajtót is kilisztezem (tudom, sokan rizslisztre esküsznek, én mégis inkább a kenyérlisztet használom erre is), aztán ráborítom a tésztát a deszkára, egy kicsit megvizezett éles késsel kétfelé hasítom, a két tésztadarabot óvatosan, hogy ki ne nyomjam belőle a levegőt, téglalap alakúra huzigálom.

Azt szoktam ilyenkor képzelni, hogy a tészta egy kis derékalj, és én vetem belőle a finom kenyér puha ágyát, ami persze majd maga a kenyér lesz. A tésztát ehhez a harmadánál hosszában önmagára hajtom, aztán a másik kétharmadot puhán ráhajtom a harmadra, a találkozásnál összenyomkodom-csipkedem, a hasára fordítom, közben a két végét gömbölyítve visszahajtom. Kész a finom ágy, mondom magamban, aztán a hajtással felfelé áthelyezem a tésztát a kilisztezett, hosszúkás szakajtókba.

A szakajtóban legalább egy órát kell pihenniük. Ha újra kicsit hólyagosodni kezd a tészta teteje, akkor van készen. (Hűtőbe is lehet persze tenni a szakajtókat, úgy hosszabban alhatják az igazak álmát, akár egy napot is pihenhetnek, és ez alatt az idő alatt bármikor megsüthetőek.)

Amíg a tészta alszik, bemelegítem a sütőt, az a jó, ha nagyon forró.

Persze ahogy a gyökérkenyérnél, úgy most is beteszem a nyolcmilliméteres vaslapom a legalsó rácsra – sokkal szebben kinyílik a forróságától a kenyér.

Ha a megformázott veknik kialudták magukat a szakajtóban, akkor már csak be kell vágni és be kell vetni őket a sütőbe.

Könnyű azt mondani! De a bevágás bizony nem könnyű, nagyon éles kés kell hozzá (van, aki borotvapengével csinálja, én egy nagyon éles finn tőr hegyével szoktam), és biztos kéz: a szakajtóból a lisztes bevetőlapátra fordított tészta harmadánál futó képzeletbeli vonalon kell egyetlen, határozott és gyors mozdulattal bevágni a tésztát, semmiképpen sem merőlegesen, hanem olyan harminc fokos szögben a tészta felszíne alá vágva. Az a jó, ha a vágás olyan másfél centi mély. Ha jól csináltuk, az rögtön látszik, már a vágástól kinyílik a kenyér, megmutatkozik a tészta bőre alatt rejtőző levegős gluténes hálószerkezet, ami szép bélezetté dagad majd a sütő melegétől.

Már csak be kell vetni a sütőbe, és persze a gőzről sem szabad megfeledkezni: jégkockákat dobok a sütő aljára, aztán becsukom az

ajtót, és áhítatosan figyelem az üvegen át az első öt percet, amíg megdagad a kenyér. Tíz percig 230 fokon sütöm, aztán lehúzom 200-ra, és hagyom még húsz percet, amíg aranyszínűnél kicsit sötétebbre nem sül.

Ha mindent jól csinálok, akkor igazán szép vekniket szoktam kapni, ha nem, akkor pedig levonom a tanulságokat, és legközelebb jobban húzom a tésztát, vagy igyekszem biztosabb kézzel, határozottabb mozdulattal bevágni.

Bizony, szabadon, vagyis nem formában készült veknit sütni, pláne olyat, amiben frissen őrölt búza is van, nem olyan könnyű, mint vasban sült parasztkenyeret, jó két-három tucatot is el kell készíteni ahhoz, hogy rutinná váljanak a mozdulatok. De akit hajt az ambíció, és nem adja fel, a végére igazi büszke házi pék lesz.

A mérleg

Nem a mérleget kell nézni, hanem a tükröt, darálta a mantrát Vértesi, miközben sporttáskával a kezében sietett lefele a másodikról. Tudta, nem szabad megállnia, mert ha megáll, akkor lesz ideje elgondolkozni azon, hogy milyen sokba is kerültek azok a mérlegek.

Mire leért, így is majdnem meggondolta magát. Az elsőt, az ősrégi rugósat, ami még gyerekkorában is megvolt, még gond nélkül kitette a kukák tetejére, a második, közepesen drága kínai testzsírfunkciós intelligenset, amit rögtön a fogyókúrája harmadik napján szerzett, kimondott jóleső haraggal vágta oda mellé, a harmadik, marhadrága svájci kihúzható kézifogantyús szuperprecízióstól viszont már tényleg nehéz szívvel vált meg, fel kellett idéznie hozzá a megkeseredett dühöt, mikor a kétszer harminc kilométer negyedik fokozatú szobabiciklizéssel súlyosbított, szinte teljesen étlen-szomjan töltött harminchat óra után a mérleg azt merte a szemébe pityegni, hogy fél kilót hízott, és a testzsírja is másfél százalékot emelkedett. Na, ekkor lett elege az egészből.

Természetesen felfelé is gyalog ment, és lelkiismeretesen megcsinált még öt-öt guggolást is minden lépcsőfordulóban, aztán amikor belépett a lakásba, rögtön bekapcsolt az utóbbi hetek vad fogyókúrája alatt sikeresen kialakított reflex, hogy minden edzés és minden egyéb testi megpróbáltatás után azonnal meztelenre vetkőzzön, és ráálljon a mérlegre, és aztán Excel-táblázatba rögzítse az eredményt.

Az első inggombig jutott csak, amikor észbe kapott, nincs mérleg. Legalább ettől megszabadult, nem a fogyókúrázástól, csak a folyamatos méretkezés kényszerétől, hurrá, szabad ember, elég a tükörnek hinni.

Eszébe jutott, milyen megalázó volt guggolva állni a mérlegen. Ráállni nem lehetett úgy, a kihúzható zsírmérő fogantyú miatt ki

kellett húznia magát, viszont a szemüvegét mindig levette, hiszen az is pluszsúly, azonban szemüveg nélkül nem látta a kijelzőt, így hát szemüveg nélkül szépen ráállt a mérlegre, vaksin pislogva várta, hogy csippenjen, és akkor gyorsan leguggolt megnézni a kijelzőt.

Végre vége, gondolta. Az ablakhoz ment, szerette nézni odalent a próbák szünetében dohányzó színészeket, szinte mindig álldogált ott valaki, de most üres volt az utca.

Ahogy lenézett, szinte megszédült. A művészbejárótól öt méterre egy pénzbedobós személymérleg állt. Esküdni mert, hogy korábban nem volt ott, de amikor felemelte a madarásztávcsövet, amivel a színészek szájáról szokott megpróbálni olvasni, meglátta a feliratot: egy mérés ára 200 forint. Aztán a számlap elejénél álló vékony, szigorú piros mutatóra csúszott a távcső, és akkor hirtelen elbizonytalanodott. Lehet, hogy a mérleg mindig is ott volt, csak eddig valahogy kitörölte az agya. Tudta, hogy nem fogja kibírni. Máris a befőttesüvegre gondolt, benne a parkolópénznek összegyűjtött kétszázasokkal.

Jó, de hogy tud majd megméretkezni meztelenül? Van megoldás, hajnali háromkor fog lemenni, mokaszinban és ballonban, gyorsan kilép a cipőből, ledobja a kabátot, rááll a mérlegre, megvárja azt a pár másodpercet, amíg a helyére kerül a mutató, aztán vissza a ruha, és rohan is haza.

Nem, ez már sok, gondolta. Szinte meg is nyugodott, csak sajnos eszébe jutott az üdvözítő, bombabiztos módszer. Fájdalmas tisztasággal látta a megoldást. Kiválaszt egy megfelelő méretkező ruhakombót, olyat, ami télen-nyáron egyaránt alkalmas, mindenestül beteszi egy zacskóba, lemegy, megméri magát, előbb a zacskóval, aztán anélkül, és a két mérés különbségéből meg is van a ruha súlya. Azt szépen megjegyzi, aztán méretkezéskor felveszi, beteszi zacskót a zsebébe, hiszen minden gramm számít, lemegy, megméri magát, az eredményből kivonja a megjegyzett súlykülönbséget, és már tudja is grammra, mi az aktuális helyzet.

Nézett lefelé, elképzelte magát, ahogy ott áll, és reménykedve bámulja a mutatót. Nem, azért sem. Egyetlenegyszer fog csak odamenni ahhoz az átkozott szerkezethez. Azért, hogy egy egész tubus gyorsan keményedő betonragasztót nyomjon a pénzbedobó nyílásba.

-

Burgerpuffancs vagy briós

9 puffancshoz: 50 dkg kenyérliszt vagy finomliszt, 1 kiskanál só, 1 evőkanál cukor, 1 kiskanál élesztő, 2,5 dkg sertészsír vagy libazsír vagy vaj, 2 dl tej, 1 dl víz, 1 tojás, ½ evőkanál szezámmag

9 brióshoz: 50 dkg kenyérliszt, 1 kiskanál só, 1,5 evőkanál cukor, 1 kiskanál élesztő, 2,5 dkg vaj, 2 dl tej, 5 tojás (négy és fél a tésztába, fél a tetejére)

Ha már a hamburgernek olyan szépen megadjuk a módját a Bevezetés a hamburgerológiába fejezetben, nem engedhetjük meg magunknak, hogy bolti puffancsba, akármilyen zsemlébe tegyük a csodás húspogácsáinkat. Nem, erről szó sem lehet, saját, frissen sütött hamburgerpuffancsra van szükségünk. Amúgy se árt megtanulni ilyesmit sütni, mert minden másfajta szendvicsbetétet is igen látványosan tud magába fogadni, hirtelen sült, vékonyra szeletelt húsokat éppúgy, mint mondjuk a szilvás sült céklát (és milyen szépen is lehetne kombinálni a kettőt, jut eszembe, most, hogy ezt leírtam – igen, a sült céklás steakszendvics egyáltalán nem hangzik rosszul), vagy rillettes-et valamilyen savanyúsággal, vagy a megmaradt sültek papírvékony szeleteit valamilyen gyors salátával.

A szép, csillogó szezámmagos hamburgerpuffancsnak már a látványa is kreatívvá tesz, elég csak intenzíven rágondolni, megjeleníteni lelki szemeink előtt, máris a betéteken fogunk gondolkozni. Milyen szép is lenne mondjuk egy hagymás-almás kacsamájjal és mangócsatnival megrakott brióspuffancs, ez jut eszembe, és nagyokat nyelek közben. Végül is a jó hamburgerpuffancs is azért puhább és finomabb a hétköznapi zsemlénél, mert a víz egy részét tejjel kicserélve gazdagítjuk a tésztát, és ha ráadásul még pluszzsiradékot is keverünk bele, akkor már nyugodtan használhatunk tojást is, legyen csak gazdag az a brióspuffancs.

Kezdjük először a sima hamburgerpuffanccsal. Két deci tejet és egy deci vizet mérek a keverőtálba, belekeverem a sót, a cukrot, az élesztőt, a tojást egy kis tálkában felverem, a felét a tésztához keverem, a többi jó lesz majd megkenni a puffancsokat, ha eljön az ideje. Most akkor a zsír. Komoly döntés, hiába csak két és fél deka, mégis meghatározza majd a puffancs ízét: ha burger lesz a puffancsból, a jó krémes mangalicazsír és a libazsír aromája egyformán kiérződik majd belőle, és végül is óvatoskodhatnék vajjal, a briós verzió úgyis csupa vaj. Jó, legyen csak az a szép krémes mangalicazsír. Mennyi is az a két és fél deka? Az bizony két tele evőkanál. Na jó, kanalazzuk ki a bödönkéből, hadd gömbölyödjön rá a kanálra, gondolom, aztán kikanalazom. A gyerekkori éhes zsíroskenyerezések vad kéje jut eszembe, vereshagymával és sóval volt a legjobb.

Hozzáöntöm az egészhez a lisztet (vajon át kellett volna-e szitálni?, villan át az agyamon, hát, ártani nem ártott volna, hisz végül is az a cél, hogy könnyű legyen a tészta, na mindegy, majd legközelebb). Nem kézzel dagasztom, hanem egy spatulával keverem, nem akarom, hogy megolvadjon a zsír. (Robotgépben nincs ilyen veszély, azzal is remekül meg lehet dagasztani.) Ez a tészta folyósabb, mint amilyen egy kenyértészta szokott lenni, inkább emlékeztet a kalácsra a fogása, a brióstésztával még inkább ez lesz a helyzet. Addig dagasztom-dagasztom, amíg el nem válik az edény falától, ha minden kötél szakad, szórok még bele egy kis lisztet. A végén már kézzel csinálom, szépen összeáll, nyúlós, finoman zsírszagú. Letakarom, langyos helyre teszem (többnyire a sütőt szoktam bekapcsolni két percre, aztán elzárom, és beleteszem a tálat.)

Egy-másfél óra alatt rendesen megkel.

Előveszem a gyúródeszkát, belisztezem, ráborítom a tésztát, kerekre lapítom, aztán Mercedes-jelet képzelve a közepére, egy éles késsel három részre vágom, aztán a részeket meggömbölyítve megint háromba – mérleg nélkül így lehet legjobban kilenc részre

vágni a tésztát (mért pont kilencre? – azért, mert egyszerűbb, mint tízre, és pont annyival lesznek így nagyobbak a puffancsok, hogy jó legyen rájuk nézni).

Mind a kilenc részt meggömbölyítem, aztán lelapítom, hogy olyan másfél centi magas korongok legyenek, utána háromszor hármas alakzatba rendezem őket, és letakarom konyharuhával vagy fóliával. Ha minden jól megy, fél óra alatt szépen megkeltek. Előmelegítem a sütőt, 220 fok, amíg melegszik, a puffancsokat elhelyezem a tepsin (az enyémen nem szoktak leragadni, de ha aggódnék, szórnék egy kevés kukoricadarát alájuk), megkenem őket a gondosan félretett tojással, és szezámmagot szórok a tetejükre.

Kész, már csak be kell tolni a tálcát a sütőbe (pár jégkocka most se árt), aztán meg kell várni, amíg készre nem sül. Tíz perc vagy tizenkettő, sütője válogatja.

Amikor kész, ámulva nézem, micsoda szép puffancsok sültek itt, és elképzelem, hogy mivel is fogom megtölteni őket majd, ha langyosra hűltek.

(A puffancsok egyébként zárható zacskóban jól fagyaszthatók, mielőtt így tennénk, vágjuk félbe, könnyebb most, mint akkor, amikor majd langyos sütőbe téve kiengedjük őket.)

A briósburger szakasztott ugyanígy készül, csak nem kell szezámmag a tetejére, és víz helyett négy és fél tojás kerül a tésztába a tej mellé. Az ötödik tojás másik fele arra kell, hogy megkenjük a puffancsok tetejét, ahhoz, hogy szép mahagóniszínűek legyenek, kétszer kell, egyszer sütés előtt, és egyszer pár perccel azelőtt, hogy elkészülnének.

-

Ciabatta

15 dkg alap pizza- vagy kenyértészta, 50 dkg liszt, 3,5 dl víz, ½ kiskanál élesztő, 1,5 kiskanál só, 3 evőkanál olívaolaj

Éhes egyetemista koromban a zsemlénél picit nagyobb kicsi ciabatta volt az első érdekesebb rusztikus kenyér, amivel találkoztam, paradicsomos szendvicset szerettem legjobban csinálni belőle, nagyon egyszerűen készült, óvatosan felvágtam, de úgy, hogy az egyik oldalán egyben maradjon a kéreg, a belsejét meglocsoltam olívaolajjal, aztán minél vékonyabb szeletekre vágtam két paradicsomot (később apróra vágott szárított paradicsomot is kevertem az igazi paradicsomhoz), meglocsoltam nagyon kevés almaecettel, megsóztam, rácsuktam a ciabatta másik felét, összenyomtam, amennyire csak tudtam, és kész is volt az ebéd. Az érzés, hogy a ciabatta ropogós kérge a szájpadlásomba karcol, ahogy beleharapok, és megtelik a szám a sós, olajos, foszlós, paradicsomos kenyérbéllel, az éhség és a jóllakás édes emléke.

Most már sokkal jobb ciabattákkal és változatosabb szendvicsbetétekkel játszom el ugyanezt, de a harapásaimban még mindig ott az a régi mohóság.

Ezért szeretek néha saját ciabattát sütni. Ehhez a magas hidratációjú tésztához hagyományosan előtészta készül, vagyis biga, amit előző este szoktak összegyúrni, én a saját alap pizza- vagy kenyértésztámat használom helyette, tizenöt deka kell, az a jó, ha már többnapos, erre jól fel lehet használni a hűtőben tartott tészta utolsó megmaradt adagját, ez tölti majd be a ciabattánál hagyományosan használt biga szerepét. (Ha több maradékunk van, akár húsz-huszonöt dekát is használhatunk.)

Összekeverem a három és fél deci vizet, belekeverem a sót, az élesztőt, az olívaolajat, kerülhet bele még két kanál kovász is, az íze és az ereje miatt. Ha van időm, várok vagy húsz percet, mielőtt

hozzáadnám a kenyértésztát és dagasztani kezdeném, ezalatt a liszt magába szívja a vizet, egy kicsit ettől erősebb lesz a glutén.

Ha úgy érzem, hogy eljött az idő, simára dagasztom, a tészta kicsit nedves és folyós, nem kell megijedni, a lényeg, hogy szépen összeálljon.

Langyos helyen kell kelni hagyni, négy-öt óra alatt fog szépen megérni, közben, ha arra járunk, hajtogathatunk rajta egyet-kettőt, ezt nem kell túlbonyolítani, elég csak simán félbehajtani.

Ha megkelt, és rugalmas annyira, hogy amikor belenyomjuk az ujjunkat, szépen visszaugrik, akkor lehet formázni. Bár a ciabatta esetében ez túlzás, elég csak lisztes nyújtódeszkára borítani, kicsit várni, amíg terülni kezd, aztán darabokra vágni. Ennyi tésztából négy szép kenyér vagy tizenkét kis szendvicsnek való ciabattácska vágható.

Vágás után lehet még kicsit utókeleszteni, hogy ne terüljön szét teljesen, erre az a klasszikus módszer, hogy egy belisztezett konyharuhára emeljük át a ciabattákat, és hurkákat gyűrünk közéjük a konyharuhába. Én sokszor szilikonlapon formázok, és úgy oldom meg a formatartást, hogy fakanálnyeleket dugok a szilikon alá.

Ha úgy érezzük, hogy eljött a sütés ideje (a tészta kicsit nőtt, de még rugalmas), akkor már csak sütni kell 220 fokos sütőben, az elején jégkockával, hogy átgőzölődjön, olyan húsz perc alatt sül készre. Ha van acéllapunk, és előmelegítettük, akkor persze lehet, hogy negyedóra elég.

-

Kovászkeksz

3 evőkanál kovász, 20 dkg liszt, ¼ kiskanál só, ½ kiskanál szódabikarbóna, 3 evőkanál olívaolaj, 1 kiskanál paprika vagy curry vagy fokhagymapor, só, bors, szezámmag vagy feketehagymamag

Miközben együtt élünk a kovásszal, megesik, hogy pár napig, netán egy hétig nem sütünk kenyeret. Ilyenkor legyengülhet (annál erősebb, minél többet használjuk és etetjük), ezért meg kell erősíteni. Ez nem bonyolult, felezni kell a kovászt, az egyik felét megetetni és tovább nevelni, a másik felét pedig kidobni, megy ez, mint a karikacsapás.

Csak hát az a fránya lelkiismeret-furdalás. Áll az ember, nézi a tálkát a szegény jó kidobandó kovásszal, másodszülött királyfi, gondolja, nem örököl semmit, mehet a csatába, bezzeg a bátyja, övé az egész pékség, nem igazság, gondolja a kenyérkedvelő, és feltámad benne a lelkiismeret-furdalás. Értem én, hogy ki kell dobni, de hát liszt és víz van benne, meg kedves fáradt élesztők, nem lehetne mégis inkább valahogy megmenteni szegényt?

Már hogyne lehetne? Süthetünk belőle például gyors, ropogós fűszeres kekszet. A kovász persze itt kicsit olyan szerepet tölt be, mint a kőlevesben a kő, nélküle is meg lehetne sütni, de vele finomabb, és megmenekül a gyászos kidobástól.

A módszer nem túl bonyolult, a kovászt össze kell szépen gyúrni egy kis sóval, liszttel, olajjal, szódabikarbónával és válogatott fűszerekkel – én háromféléből szoktam válogatni, úgyhogy vagy paprikát vagy curryt vagy fokhagymaport használok –, aztán hagyni kell fél órát lehetőleg hűvös helyen pihenni.

Ha kipihente magát, sütőpapíron két-három milliméteresre kell nyújtani, a tetejére lehet durva szemű sót, borsot, szezámmagot vagy feketehagymamagot szórni, aztán tehetjük is a forró sütőbe,

hadd süljön pár perc alatt ropogósra. Akkor van kész, ha már pirulni kezd a széle.

Jaj, a legfontosabbat majdnem elfelejtettem: miután kinyújtom, egy késsel kockákra, rombuszokra vagy háromszögekre karcolom, hogy majd ha kihűlt, össze lehessen törni.

A ház és a kert

Tolom a fűnyírót, a férjemre gondolok. Arra, hogy mióta elment, nem ettem kenyeret. Arra, hogy valahol leghátul a hűtőben még mindig ott kell lennie a csatos üvegnek a dédelgetett kovászával. Arra, hogy még mindig itt van, csak azért is itt van velem a kertben, szétszórva a fűszálak gyökereiben, a hangyabolyok járataiban, a tűk szőnyegében a nagy fenyőfa alatt.

Mióta Zoltán elment, nincs, aki a füvet lenyírja, nekem kell ezt is, mostanáig halogattam, ki se jöttem a kertbe. A fűnyíró akadozik, a fű túl hosszúra nőtt a nyáron, a fűnyíró is túl rövidre van állítva, tönkre fog így menni a fű, nem tudom, hogy lehetne hosszabbra változtatni a vágásfokozatot.

A fűnyíróhoz eddig sose nyúlhattam, Zoltán nem hagyta, nem mintha nagyon akartam volna, legalább volt valami olyan házimunka, amihez a kenyérsütésen kívül mániákusan ragaszkodott, a fű olyan legyen, mint a golfpályán, mondta mindig, gyepnek hívta persze, az a szép zöld gyep, mondtam erre én, és röhögtünk, golfpályán persze sose járt, vagyis ki tudja, lehet, hogy járt, csak nekem nem mondta el. Egyik születésnapjára kapott tőlem egy pár golfcipőt, a turkálóban találtam, nem is tudtam volna, mi az, ha egy unatkozó kisfiú nem mutatta volna az anyjának, hogy nézd, mama, golfcipő, az anyját persze nem érdekelte, mert pont bálabontás utáni nap volt, én odaguggoltam hozzá, és rákérdeztem, megmutatta a talpán a tüskéket, elmagyarázta, pont a Zoltán mérete volt, örült is neki, egy ideig mindig abban nyírta a füvet.

Egyszer azt mesélte, azért szeret annyira füvet nyírni, mert a frissen nyírt fű szaga olyan, mint a frissen őrölt búzáé, amit az apja hozott haza nagy néha a malomból, mindig mondta is, egyszer majd ő is vesz magának egy malmot, hozzá öt kiló tiszta búzát, onnan kezdve frissen őrölt lisztből süti majd a kenyeret.

Majdnem a kerítésnél vagyok, a fűnyíró ránt egyet a karomon, aztán elhallgat, tudom, hogy nem romlott el, csak egy fűcsomó akadt be a késbe, kihúzom az áramból, oldalra fordítom, közben hallom, hogy a kerítésen túl a szomszéd hosszasan köhög, tudom, mit csinál, kint ül a teraszon, a hintaágyon, cigizik, a járvány előtt is pont így köhögött, most mégis összeszorul ettől a hosszú, száraz köhögéstől a gyomrom és a tüdőm, meg is érzem a dohányfüst szagát.

A fűnyíró késéhez nyúlok, tényleg ott van rajta a fűcsomó, kiszedem onnan, aztán ahogy belenyomom a lyukon keresztül a tartályba, az alkaromon végigfut a hideg. A szomszéd megint köhög, tudom, hogy semmi baja, mégis Zoltánra gondolok, arra, ahogy hosszan, szárazon köhögött, arra, ahogy elcsukló hangon káromkodott utána. Lassan körbefordítom a kést, nem akad, rendben lesz.

Felállítom a fűnyírót, nem kapcsolom be, a napozóágyat nézem, útban van, arrébb kell tenni, különben nem lesz szép egyenes a fűcsík, kit érdekel, gondolom, érzem, hogy felkavarodik bennem a harag, Zoltán hülyét kapna, gondolom, bár kapna, gondolom, eszembe jut, amikor meglestem, ahogy a haját nyírta, akkor már hat napja pozitív volt a koronavírustesztje, úgy oldottuk meg az elkülönítést, hogy én az emeleten laktam, ő meg a földszinten, a garázson keresztül jártam ki a házból, ő meg bekvártélyozta magát a nappaliba, néha a csukott üvegajtón keresztül beszélgettünk, kérdeztem, hogy van, köhögve mondta, hogy nem vészes, semmi baj.

Amikor a legbetegebb volt, elmentem itthonról, és megvettem neki a kis kerámiaköves malmot, amiről tudtam, hogy évek óta nézegeti, a bolt elvileg zárva volt, de addig szekíroztam a tulajt, hogy kihozott egyet nekem a raktárból, értse meg, hogy beteg a férjem, tudom, hogy ez fogja meggyógyítani, a frissen őrölt búza illata, ettől majd visszajön a szaglása, búzát se volt könnyű szerezni, végül

találtam egy boltot, ahonnan lehetett rendelni egypár kiló vákuumcsomagoltat.

A napozóágy ugyanott áll, ahol június végén, amióta Zoltán utoljára felállt róla, nem nyúltam hozzá. Elengedem a fűnyírót, odamegyek a nyugágyhoz, megfogom, hogy felemeljem, a barna festék felpattogzott rajta a melegtől.

A fa hideg a kezemben, felemelem, fordítok egyet rajta, és akkor meglátom a fű között a félig szétvert hajnyíró gépet. Egyszerre kimegy belőlem az erő, kicsúszik az ujjaim közül a napozóágy, melléroskadok, a gépet nézem, a nyél fekete, kettényílt műanyagát, a fűrészes pengéket, a rugókat, a működésére akarok gondolni, arra, hogy a pengék hogyan csúsznak el egymáson, de persze Zoltánra gondolok, a hülye tizenkét milliméteresre vágott sűrű tüsi hajára, arra, hogy zuhanyzás után, amikor végigsimított rajta a tükör előtt, mindig apró cseppeket spriccolt az üvegre, mindig ugyanilyen haja volt, de sose ő vágta magának, fodrászhoz ment vele, minden áldott héten, hiába vettem neki meg rögtön azután, hogy Anyu meghalt, és beköltözünk a házba, a hajvágót, ki se volt hajlandó bontani a dobozt, azt mondta, a fodrász az egyetlen luxus az életében, jár neki az a tíz perc, hogy minden héten egyszer elmenjen, és szépen megnyiratkozzon.

Csak akkor vette elő mégiscsak a hajvágót, amikor a vírus miatt nem lehetett többet fodrászhoz menni, azt mondta, hogy kint, a kertben fogja vágni a haját, akkor nem kell majd kínlódni a sepregetéssel, az interneten olvasott erről a módszerről, meztelenül fogja csinálni, hogy a ruhája se legyen hajas, rám parancsolt, hogy meg ne merjem lesni, és az első két alkalommal nem is lestem meg, de aztán, amikor elkapta a vírust a kollégájától a hentesboltban, és az alsó szintre kvártélyozta be magát, már nem bírtam ki. Fentről, a teraszról néztem, ahogy itt ült, meztelenül a nyugágy szélén, előrehajolt, mintha a földet nézné vagy keresne valamit, a hajnyíró halkan zúgott, ahogy lassan húzta a tarkójától a feje búbja felé,

amikor odaért, felemelte, visszatette a tarkójára, a másik kezével közben a fejbőrét tapogatta és masszírozta.

Most is előttem a mozdulat, ahogy a már lenyírt részekben turkál, a kihagyott tincseket keresi, néha többször visszamegy ugyanarra a pontra a hajnyíróval, hol egyik oldalról, hol a másikról próbálkozik, a mozdulatai lassúak, egyenletesek, néha megszalad a keze, ilyenkor a gép a hajába tép. Látom magam előtt, ahogy ott ül, kicsit elhízva, előredőlve, soha nem láttam ebből a szögből a testét, nevetségesnek látszott, de közben mégis majdnem ugyanazt éreztem, amit akkor, amikor először mosolygott rám a hentespult mögött.

Ez volt az utolsó pillanat, az utolsó boldog pillanat, nem akarok rágondolni, nem akarom, hogy eszembe jusson, de már késő, a kezem már elindult, fogom a hajnyírót, látom magam előtt, ahogy Zoltán végigsimít a haján, aztán lent a tarkója alatt megérzi a hosszabb szőröket, az első nyiratkozás után kicsúfoltam azért, hogy elfelejtette megnyírni a nyakát, levette a hajnyíróról a hossz-állítót, úgy kezdte a nyakát nyírni, közben a másik kezét a hajához tette, nehogy belenyírjon, és akkor egyszerre köhögni kezdett, és a köhögéstől megszaladt a kezében a gép, és egy hosszú kopasz csíkot nyírt a hajába, és akkor én nem bírtam ki, nevetni kezdtem, és ő felnézett ide, az erkélyre, és azt hittem, ő is nevetni fog, de az arca egészen sötét volt a szégyentől és a haragtól, olyan erővel csapta a hajnyírót a nyugágyhoz, hogy kettétörött, és aztán úgy, ahogy volt, meztelenül felrohant a lépcsőn, és vörös arccal azt kiáltotta, hogy most, hogy így össze voltunk zárva ilyen hosszú ideig, és nem mehetett sehova, elege lett belőlem és a gyerektelen, szomorú életünkből, és az egész nagy házból, mindenből, és ha negatív lesz végre a tesztje, akkor el fog húzni innen, és nem látom soha többé.

Fogom a törött hajnyírót, a haragra gondolok, arra, amit akkor éreztem, amikor becsukódott mögötte a kapu, azt kívántam, bár ne gyógyult volna meg, bár halt volna inkább bele ebbe a hülye vírusba, bár ne tudnám, hogy jól van, hogy összeköltözött a fodrászlánnyal.

A malom jutott akkor az eszembe, hogy ott áll még mindig dobozostul becsomagolva az alagsorban, eldugva a cipőim között, meg persze mellette a búza, vitt az indulat, ahogy lerohantam, aztán csak álltam ott, néztem a dobozt, nem tudtam, mit csináljak, kidobjam, utánavigyem, végül hozzányúlni se volt erőm, csak a bevákuumozott búzatéglát fogam meg, kihoztam ide a kertbe, a metszőollóval bontottam ki, még mindig ott a kezemben az érzés, ahogy beáramlik a levegő, a zacskó megpuhul, ellöttyed. Két kézzel kellett tartsam, hogy ki ne csorogjon belőle a búza, vagy egy percig álltam ott, a csukott kerti kapu előtt, aztán sarkon fordultam, fogtam és beöntöttem az egészet úgy, ahogy volt, a madáretetőbe.

A földet nézem, valami mozdul, egy hangya visz valamit, persze, biztos egy búzaszemet, vagy egy hajszálat, mit tudom én, nem érdekel, az se érdekel, hogy elment, legyen akkor boldog, mit érdekel. Meglendítem a karom, a hajnyíró pattog a füvön, a fenyőfa alá csúszik. Felállok, arra gondolok, hogy holnap meghirdetem a házat, malmostul, mindenestül.

-

Flammkuchen

egy lepényhez: 20 dkg kenyérliszt, 1,1 dl víz, 4 evőkanál olaj (olíva vagy napraforgó vagy repce), ½ kiskanál só, 1 dl crème fraîche (vagy kis joghurttal könnyített tejföl), szerecsendió, 1 lilahagyma, 10 dkg császárszalonna, esetleg: 5 dkg gruyère sajt

Akkor szerettem meg igazán ezt a nagyon vékony, nagyon ropogós, mindig téglalap alakú, enyhe tejföllel (vagy persze crème fraîche-sel) megkent, hagymával és sült császárszalonnával megrakott lepényt, amikor megtudtam, hogy Elzászban a pékek ezzel tesztelték a kemence hőfokát. Becsúsztatták a kisepert kemencébe, és megnézték, milyen gyorsan sül készre, ha nem égett meg, akkor lehetett bevetni a kenyeret.

Az a jó benne, hogy akkor is lehet ilyet sütni, ha éppen kifogytunk a pizzatésztából (tudjuk-tudjuk, mindig kell lennie lezárt dobozokban lassan kelő-öregedő kenyértésztának a hűtőben, hogy bármikor kenyérrúdhoz juthassunk, de főleg azért, hogy ha kedvünk kerekedik, akkor gyorsabban süthessünk pizzát otthon, mint amilyen gyorsan kihoznának egy rendelést), mert a Flammkuchen nem kelt tészta, a tésztáját egyszerűen lisztből és vízből gyúrják, pár kanál olaj van még csak benne, és ha elég forró a sütő, és a széle felhólyagzik és sötétbarnára sül, határozottan pászkaíze van, én ettől a szinte pikkelyesen ropogós, sültliszt-íztől is nosztalgiarohamot szoktam kapni, mert a gyermekkorban néha el-elmajszolt pászkák jutnak róla eszembe – igaz, hogy eléggé ízetlenek voltak, de mégiscsak egzotikusnak tűntek nekem akkor.

Viszonylag gyorsan és kevés munkával szinte bármikor lehet Flammkuchent készíteni, az én fejemben valahogy a lételeme a sebesség, valószínűleg azért, mert mindig a berlini Zollpackhof sörkert jut eszembe, ahol a hatalmas hársak alatt egy külön erre a célra létesített kis bódéban nyújtotta, feltétezte és sütötte egyiket a

másik után délutántól hajnalig egy hajszoltan fáradhatatlan fiatalember, hátracsapott baseballsapkában, technozenére, ritmikusan ökonomikus mozdulatokkal, mintha táncolna, teljes flow-ban. Mindig sor állt előtte, de mindig gyorsan sorra került az ember, hogy aztán nemsokára újra jöjjön, merthogy az újabb sörök újabb Flammkucheneket kívántak. Azt talán ezek után már mondanom sem kell, hogy a Flammkuchen kiváló sörkorcsolya.

Majd csak az összerakás szakaszában kell sietni, amikor a forró sütőben sütjük készre egyiket a másik után, a tésztát nyugodtan lehet lassan, meditatívan is összegyúrni, és a feltétek előkészítésével sem kell sietni.

Egy tepsi méretű lepényhez húsz deka liszt, egy deci víz, fél kiskanálnyi só és négy evőkanál olaj kell, megteszi a napraforgó, jó az olíva is, de a puristák szerint a legeslegjobb a repce. Én keverőtálban szeretem összegyúrni a tésztát, közben az jár a fejemben, hogy ez tulajdonképpen az egyik legősibb kenyérféle, a kovásztalan olajos lepény, és soha nem tudok nem arra gondolni, hogy vajon hányszor és hányan gyúrtak már ilyet előttem a világon.

Ha a tészta már összeállt, és tenyerünk alá simult benne a glutén, akkor hagyjuk legalább húsz percig pihenni, könnyebb lesz majd így kinyújtani.

Ideje a lehető legforróbbra felfűteni a sütőt, legjobb egy felfelé fordított tepsi hátán dolgozni, mert a tészta vékony, a bevetésnél és a kihúzásnál el lehet rontani, ha túl mély a tepsi (ha van acéllapunk, akkor azt is érdemes ráfektetni).

Ha nincs otthon crème fraîche (és ez bizony még jobb háztartásokban is elő-előfordul), akkor előveszem a tejfölt, joghurtot keverek hozzá, az a jó, ha nem folyik nagyon, de azért majd szépen és főleg gyorsan kenhető lesz. Vannak, akik egy tojássárgáját is hozzákevernek a tejfölhöz, én nem szoktam, de bőven reszelek bele szerecsendiót.

A tészta vékony, és ha elég forró a sütőnk, gyorsan megsül majd, úgyhogy érdemes elősütni a feltéteket, amúgy se baj, ha kisül kicsit

a szalonnából a zsír, és párolódik egy kicsit a hagyma.

Lehetne kockázni is, de én szeletekre szoktam vágni a szalonnát, azt szeretem, ha az előre csomagolt baconnél vastagabbak a szeletek, aztán falatnyira vágom mindegyiket, egy-két kiskanálnyi vizet teszek a serpenyőbe, és közepes lángon kezdem olvasztani, pirítani.

Közben felszeletelem a hagymát, előbb félbe, aztán olyan vékony szeletekre, amilyenekre csak tudom. Én lilahagymát használok, de vöröshagymával is működik. Amikor a szalonna már kezd színt kapni, kiszedem a zsírból, aztán ebben a zsírban egy-két percig üvegesítem a hagymát. Elzárom a lángot, a hagymát a serpenyőben hagyom, majd csak akkor fogom szűrőkanállal lecsepegtetni, amikor a tésztára halmozom.

Minél vékonyabb a tészta, annál jobb; rendes, tisztességes nyújtódeszkán, a legsúlyosabb sodrófámmal szoktam kinyújtani, lehetőleg pont akkorára, mint a tepsi. Az a jó, ha téglalap alakú, ha kell, ehhez forgatok a tésztán, vagy átlósan nyújtogatom, és ha már elég vékony, akkor sütőpapírra csúsztatom, és úgy teszem rá a feltétet. Ez praktikus nyúlszívűség, de ekkora lepényhez nincs elég nagy sütőlapátom, aztán ha nem vigyázok, összegyűrődik, és nézhetem magam.

Most akkor jöhet a feltétezés, ehhez én is technozenét kapcsolok a fejemben, kuff-kuff-kuff-kuff-kuff-kuff-kuff-kuff, csúszik a tésztán a tejfölös kanál, szóródik rá a zsírból kiszűrőkanalazott hagyma, hullik közé az áttetszőre-aranyszínűre pirult szalonna. És néha kerül rá gruyère sajt is. Azért a végén mégiscsak ellenállok a kísértésnek, nem próbálom tánclépésekkel vinni a sütőhöz.

A helyére csúszik, be a forróságba, innen már csak öt-nyolc perc, és kész is. Addig pont ki lehet nyújtani és összerakni a következő adagot.

Reggelik, vacsorák és más, előételnek is beillő apróságok és saláták

-

Szalonnás- (vagy gombás-) paradicsomos bruschetta

két személyre: 2-2 szelet kenyér, 1 szelet füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 1 paradicsom, vörösborecet vagy sherryecet, olívaolaj, bazsalikom és/vagy 15 gramm szárított vargánya

Igen laktató bruschettarecept ez, én kora ősszel szeretem legjobban, amikor már foga van az ősznek, hűvösödni kezd, de még fel-felragyog a nap, és van még friss paradicsom. Ilyenkor nincs jobb reggeli a szalonnával (vagy húst nem evők számára pirított gombával – persze azt se tiltja meg senki, hogy kombináljátok a kettőt) dúsított bruschettánál.

Benne van még a nyár melege, de már erőt is ad a hűvösebb napokhoz. (Persze olajban eltett szárított paradicsommal is el tudom képzelni, akár csikorgó télben, akár kora tavasszal. Ahhoz rozskenyeret pirítanék.)

Vágjatok egy vékony szelet füstölt szalonnát, kockázzátok fel nem túl nagy kockákra. (Itt érdemes egy pillanatra az érlelt toszkán szalonnára, a lardóra, és a lardós bruschettára gondolni, az úgy készül, hogy egy szelet megfelelően megpirított kenyérre egy-két szelet hajszálvékonyra vágott lardo kerül, hogy a melegtől azonnal leheletfinom üveges hártyává olvadjon.) Pár kanál vízen kezdjétek kiolvasztani egy tisztességes serpenyőben.

Amíg olvad és pirul, pucoljatok meg és vágjatok leheletvékony szeletekre két szép gerezd fokhagymát, vegyetek elő egy kisebb ökölnyi jó húsos paradicsomot, vágjátok kis kockára úgy, ahogy van, héjastul. (Aki akarja, persze meg is hámozhatja, gyorsan, forró vízbe mártva, én ehhez a recepthez nem szoktam.)

Amikor a szalonna már kiadta a zsírját, és pirulni kezd, tegyétek a serpenyőbe a fokhagymaszeleteket, aztán amíg áttetszőből aranyszínűre válva megpirul, keressetek valami jófajta ecetet, vörösborecet vagy sherryecet az ideális, de ha minden kötél szakad,

almaecet is megteszi (a balzsamecet ehhez túl vad és domináns), nem kell belőle sok, egy-másfél kiskanálnyi elég. Öntsétek a serpenyőbe, gondoljatok a sav és a zsír szép egyesülésére, rázzátok össze, aztán tegyétek bele a paradicsomot, rázzátok meg a serpenyőt, keverjetek is rajta kettőt-hármat, szívjatok mélyeket a felszálló illatokból, aztán húzzátok le a serpenyőt a lángról.

A paradicsomnak nem kell megfőnie, épp csak át kell langyosodnia, és kicsit ki kell engednie a levét, akkor lesz jó. Öntsetek rá egy kevés nagyon jó olívaolajat, aztán hagyjátok, pihenjen csak.

Most pirítsatok meg négy szép szelet kenyeret (vagy két finom félbevágott zsemlét), amíg pirul, gyorsan menjetek ki a kertbe (vagy forduljatok az ablakpárkányon nevelt fűszereitekhez), és keressetek pár levelet a lassan már dércsípte, egész nyáron át becsülettel szolgált, hűséges bazsalikombokraitokon.

Vágjátok apróra a bazsalikomot, tegyétek a feltétre, keverjétek meg.

Ellenőrizzétek a pirítósokat, aztán tegyetek kettőt-kettőt a két legszebb reggelizőtányérotokra, a serpenyőt megdöntve előbb a levet kanalazzátok a kenyerekre, aztán a szalonnás-fokhagymás-paradicsomos feltétet osszátok el rajtuk igazságosan.

Szóljatok a kedveseteknek, hogy kész a reggeli, és nem is akármilyen.

Húzzátok magatok elé a tányért, emeljétek fel a gazdagon megrakott kenyeret, szép szelíden, vigyázva, hogy le ne essen róla a feltét, aztán behunyt szemmel harapjatok belőle egy hatalmasat.

Örüljetek.

(A gombás verzió nagyjából ugyanígy készül, csak negyed marék nagyon kevés forró vízbe áztatott szárított vargányával indul, ezt kell kevéske olajon pirítani – vagy ha hedonista módon a szalonnával kombináljátok, akkor értelemszerűen a szalonna kiolvadt zsírján. Persze akinek van friss gombája ősszel…)

-

Omlett két tojásból, friss fűszerekkel

egy személyre: 2 tojás, 1 evőkanál vaj vagy olívaolaj, só, bors, fűszerek

Soha omlett olyan jól nem esett, mint az, amelyiket egy kis vitorláshajó fedélzetén készített reggelire egy barátom. Sokat gondoltam rá, hogy miért volt az olyan nagyon finom, és van persze erre egyszerű magyarázat: tökéletes étel, tökéletes helyszínen és tökéletes pillanatban – de, azt hiszem, mégiscsak másról van itt szó.

Az omlett olyan alapétel, aminek a lényege a ritmus. Omlettet készíteni kicsit olyan, mintha valamilyen nagyon intenzív darabot adna elő szinte zenészi virtuozitással az ember. A hajó akkor is mozog egy kicsit a saját ritmusa szerint, hogyha éppen szélcsend van, a ritmus a ritmusra válaszol, működik, aminek működnie kell, és ez a klasszikusan egyszerű, mégis könnyen elrontható és éppen ezért nagyon nemes étek ettől a legjobb formáját mutatja.

De miért sütnénk omlettet, amikor süthetnénk rántottát vagy éppen tükörtojást ugyanabban a serpenyőben? Gyorsabb is, egyszerűbb is, minek ez a faksznizás a feltekeréssel meg a töltelékkel? – kérdezhetjük, és kérdezzük is, főleg, ha soha nem készítettünk még rendes, klasszikus omlettet.

Mondhatnánk, hogy az íze miatt, könnyed és tiszta tojásíz, a fehérje és a sárgája olyan krémesen keveredik össze, hogy egy egészen új anyagot alkot, épp annyira nedves és levegős az állaga, hogy ruganyosan könnyeddé válik tőle a falat.

Mondhatnánk, hogy a látvány miatt: milyen szépen is mutat a tányéron az a sima tojáshenger a vajasan csillogó felületével.

Mondhatnánk, hogy a bűvészkedés miatt: hát nem nagyszerű, hogy két tojásból, egy kis vajból és egy marék fűszerből három perc alatt egy vendéglői minőségű, elegánsnál is elegánsabb fogást alkothatunk?

Mondhatnánk, hogy Esti Kornél miatt, vagyis az irodalmi hagyományok okán: hát ki ne akarna egyszer az életben egy tökéletes omlettel jóllakni, és így igazságot tenni, igazságot szolgáltatni, sőt igazságot enni, ha már Kosztolányinál nem lakhatott jól az a szegény Esti Kornél, akkor majd jóllakunk mi helyette, csak azért is. Ez persze jó alkalom, hogy eszünkbe jusson a magyar irodalom egyik legszebb utolsó mondata, amely így hangzik: „Halkan és gyorsan sírt.” Esti Kornél sírt halkan és gyorsan, azután, hogy a nagyon előkelő zürichi vendéglőben farkaséhesen úgynevezett „omelette à Woburn”-t rendelt az utolsó pénzéből, és végig kellett néznie, ahogy a frakkos pincér a halformára sütött, amúgy sem túl nagy adag tojásétel farkát és fejét a szeme láttára levágja és kidobja.

A négy közül bármelyik indok önmagában elégséges volna az omlettkészítéshez, ám a lényeg azért mégiscsak a ritmus. Az omlett tányérra, villára, két tojásra és serpenyőre írt halk és gyors zenemű, jólesik néha eljátszani.

A darab a serpenyővel indul. Helyezzük kis lángra, dobjunk bele evőkanálnyi vajat (amennyiben muszáj, vagy ha aggódunk, persze lehet olívaolaj is, de ha csak tehetjük, maradjunk a vajnál), hagyjuk megolvadni, közben vegyünk elő egy porcelán levesestányért, üssük bele a tojásokat. Itt már fontos a ritmus, előbb az egyik tojás csendíti meg a tányér szélét, aztán felel halk roppanással a csendülés gyorsan elülő visszhangjára a másik, és a tányérban már ott is fénylik a két szép tojás, úgyhogy most jön a villa ideje, mert az omlettet szigorúan villával kell keverni, gyors, nyolcas alakú csuklómozdulatokkal, valahogy úgy, mintha dzsesszdobosok volnánk, ezért fontos, hogy a villa a tányér széléhez érjen, tik-tik-tik-tik-tik-tik-tik-tik, a tojás sárgája elfolyósodik, csillogó fényfonatokban összeolvad a fehérjével, és közben, mintha mi volnánk a zenekar titkos karmestere, a serpenyőre fülelünk, a fejünkkel intünk neki, hogy kezdheti, ha kell, persze szabad kezünkkel igazíthatunk a lángon, az a jó, ha a vaj halkan sziszegni kezd, most kell gyorsan

billenteni egyet a serpenyőn, hogy a vaj körbefolyjon a falán, aztán egyszerre, gyorsan kell a közepébe önteni az összes tojást, hogy a visszabillentés lendülete körbeküldje a serpenyőn.

Ha a vaj szépen sziszegett, akkor a tojás máris sülni kezd, ahogy a serpenyőbe ér, és most kell kézbe fogni a hűséges spatulánkat (nekem egy észtországi égerfa spatulám van – de bármilyen széles spatula megteszi), és tak-tak-tak-tak-tak-tak-tak-tak, a serpenyő széle felől nyolc gyors mozdulattal az omlett hártyásodó széle alá nyúlva befelé kell irányítani a tojást, mire körbeérünk a serpenyőn, az omlett már szinte kész, a teteje persze még kicsit nedves, de ettől nem szabad megijedni, most jöhet a töltelék, én legjobban úgy szeretem, ha csak egy vagy két evőkanálnyi frissen vágott zöldfűszer kerül bele (petrezselyem, lestyán, bazsalikom, tárkony, citromfű – egyenlő arányban –, de télvíz idején sima provence-i fűszerkeverékkel is fel lehet idézni a tavaszt, ha nincs otthon cserepes fűszerünk).

Most vegyük le a serpenyőt a lángról, mert az utolsó tétel következik. A spatulával a serpenyő egyik oldalától indulva kezdjük feltekerni az omlettet – ha sok a töltelék, akkor persze elég, ha ügyesen kettőbe hajtjuk, de itt is jusson eszünkbe a régi igazság: a kevesebb több; minden hajtás olyan, mintha egyre mélyülne és halkulna a dallam, hogy a végére már ott legyen a serpenyő egyik szélén a feltekert tojáshenger. Most egy pillanatra csend lesz, reményteljes és várakozó, ahogy a serpenyő a tányér közepe fölé kerül, és egy utolsó lendülettel átcsúszik bele a készre sült omlett.

(A különböző lehetséges töltelékekről is hosszan lehetne írni persze: szalonna, gomba, sonka – a variációk száma végtelen, ezeket célszerű egy másik serpenyőben akár többszemélyes adagokban is egyszerre elkészíteni, és aztán a végső fázisban rátenni az omlettre.)

Ha már egyszer a kezünkben a ritmus, a második, a harmadik és a negyedik omlett mindig egyre jobban sikerül. A szakácsé a

legutolsó adag: ha minden jól megy, az lesz a legtisztábban szóló és a legfinomabb.

-

Édeskrumpli-pirítós

1 édesburgonya

Vegyetek egy szép nagy édeskrumplit.

Hámozzátok meg.

Fenjétek meg a legélesebb késeteket, vágjatok le egy kis szeletet az édesburgonyából a hosszabbik felén, hogy stabilan álljon, aztán vágjatok belőle óvatosan, de határozottan, egyenlő vastag, lehetőleg úgy félcentis hosszanti szeleteket.

Mintha kenyérszeletek volnának, dugjátok az édeskrumplikat a közepesre állított pirítósgépbe.

Amikor előpattannak, nézzétek csüggedten, hogy alig történt valami.

Ne adjátok fel a reményt, nyomjátok le újra a pirítósgép kallantyúját.

Ismételjétek ezt meg még kétszer-háromszor, engedjétek el a fületek mellett bizalmatlan családtagjaitok szarkasztikus megjegyzéseit.

Amikor a szeletek végre pirulni kezdenek, próbáljatok reménykedni.

Lessetek tisztes magasságból óvatosan a pirítósgép résébe.

Amikor az édesburgonya-szeletek felszínén barnába hajló hólyagok kezdenek emelkedni, kacagjatok fel diadalittasan.

Pattintsátok ki őket a pirítósgépből, kapjátok ki, és helyezzétek tányérokra a szeleteket.

Vajazzátok meg, szórjatok rá barna cukrot, esetleg fahéjat, kenjetek rá mézet vagy locsoljatok rá juharszirupot, vagy akár kenjetek rá valamilyen lekvárt (áfonyával a legszebb), tényleg úgy, mintha kenyérből készült pirítós lenne.

(Pár évvel ezelőtt Erdőbényén beszélgettünk egyszer Nyáry Krisztiánnal, szóba került az édeskrumpli-pirítós. Elmeséltem neki,

hogy mostanában mennyit olvastam erről az egyszerű ételről, aminek az a lényege, hogy az ember vékony szeleteket vág az édeskrumpliból, aztán a pirítósgépbe csúsztatva megpirítja őket, aztán vajat vagy lekvárt vagy sajtkrémet halmoz rájuk, és kész, meg is van a reggeli.

Amikor pár nap múlva legközelebb találkoztunk, Krisztián mesélte, hogy kipróbálta, és nagyon finom lett, csak a pirítással vannak problémák, mert ha a szelet vastag, többször is vissza kell tenni a pirítósgépbe. „Nahát, te megcsináltad?!”, kérdeztem döbbenten, „Én még csak készülök rá!” És ezen mindketten nevettünk.

Sosem titkoltam, hogy szeretek fejben főzni, vágyakozva el-eljátszani a különböző kreatív lehetőségekkel, és csak később, mikor kellően átgondoltam mindent, akkor belevágni, de igazából csak ez a nagyon egyszerű recept szembesített azzal, hogy ez mennyire így van.)

-

Kenyér–sajt–gyümölcs–mag:
egész éves luxusreggeli

rozskenyér, gorgonzola, körte, dió – vagy másfajta sajt és másfajta kenyér, gyümölcs, mag

Egész évben gyakori reggelim a kenyér–sajt–gyümölcs–olajos mag négyesfogat. Nem kell sok belőle: egy szelet kenyér, egy szelet sajt, félkörtényi gyümölcs, két-három dióbélnyi mag, de ha jól választom és kombinálom az alapanyagokat, olyan ízélményt ajándékozok magamnak, amely minden falatnál egy-egy újabb örömteli rácsodálkozást ad a különböző állagokra, textúrákra, zamat- és aromaharmóniákra, úgyhogy sokadszorra is azt érzem minden alkalommal, hogy tanultam valami újat magamról, az ízekről és az ízlelésről. A legkézenfekvőbb természetesen a rozskenyér–gorgonzola–körte–dió négyes, erre mindjárt mantraszerűen rá is fogok fókuszálni ebben a kis dolgozatban, de természetesen nagyon sokfajta más kombináció lehetséges. Fel is sorolok gyorsan és pergő nyelvvel egynéhányat: fehér kenyér–kecskesajt–eper–pisztácia, barna kenyér–brie–alma–mandula, pirított kalács–bivalymozzarella–meggy–hántolt mandula, rozskenyér–cheddar–őszibarack–pekán, focaccia–rokfort–mangó–fenyőmag, pászka–füstölt sajt–füge–dió – most abbahagyom, még mielőtt beleszédülnék –, na jó, még egy utolsót: parasztkenyér–pecorino sajt–ananász–pirított kesudió – minden gyümölcshöz meg lehet találni a megfelelő sajtot és fordítva, és aztán ehhez a kombinációhoz kell kiválasztani előbb a kenyeret, aztán a magot – a kenyér pirításával és a mag pirításával-fűszerezésével szintén szépen el lehet játszani, és bővíteni a lehetőségeken.

Én általában úgy csinálom, hogy egy vagy két harapható, nyitott szendvicset készítek, de fogpiszkálókra szúrt kis miniszendvicsfalatként is szervírozható, ha éppen olyan kedvünk

van, hogy elegáncsos otthoni fogadást rendezzünk szeretteinknek vagy barátainknak.

Adjuk tehát át magunkat az elképzelt ízélménynek, jöhet az a bizonyos gorgonzolás-körtés-diós rozskenyérszelet.

Szerezzük be (vagy legalábbis képzeljük el) a hozzávalókat.

A rozskenyér ropogós és fűszeres legyen, a legjobb, ha kömény, édeskömény, sőt ánizs és még görögszéna is jutott bele, sőt ne csak bele, hanem a héjára is.

A gorgonzola legyen nagyon érett.

A körte kemény húsú, de zamatos legyen.

A dió frissen pucolt, nem túlságosan száraz.

Vegyük elő a legszebb porcelántányért, és kezdődjön a mulatság a körtével. Vágjuk négybe, aztán a negyedeket is négybe, örüljünk a hús kemény vajasságának, szívjuk be a könnyed, zöldessárga körteillatot, helyezzük egymás mellé a vékony körteszeleteket, gyönyörködjünk el a felületek gyöngyházas csillogásán, a sárga héj rikító erején.

Most jöhet a kenyér. Vágjunk egy vagy két vékony szeletet, olyat, ami épp elég vastag ahhoz, hogy megtartsa majd a sajtot, a körtét és a diót. Engedjünk a kísértésnek, ropogtassunk el kíváncsian egyetlenegy lehulló édesköményszemet. Étvágyfokozó hatású, de legyünk fegyelmezettek, ne essünk neki a hozzávalóknak, hanem szépen adjuk meg a módját a meditatív előkészületeknek.

A sajt következik, óvatosan szeleteljük, vesszünk el egy-egy pillanatra a kék mintázat kanyargó labirintusában, egy szelet szétesik, nem baj, majd a kenyéren összerakjuk. Szívjuk be a gorgonzola erős, szinte csípős, fűszeres pézsmaszagát, egy pillanatra nézzünk bele ijesztő mélységeibe, örüljünk a szédület lehetőségének, hagyjuk, hogy fokozódni kezdjen bennünk az éhség.

Helyezzük a sajtszeleteket a kenyérre, alaposan, átgondolva, hogy mindenhova jusson, aztán tegyük rá a körtét, szépen, gazdagon halmozva úgy, hogy a szeletek kis völgyeket alkotva kerüljenek átfedésbe, és meg tudják majd tartani a diót.

Igen, a dió. Lépjünk el a tányértól, vigyünk magunkkal a tűzhelyhez egy félmaréknyit a lehetőleg frissen pucolt dióból, vegyük elő a legkedvesebb serpenyőnket, tegyük gyorsan a lángra, és amíg forrósodik, idézzük fel újra egyenként az illatokat, vagy akár mondjuk magunkban, a szavakat ízlelgetve: körte, rozskenyér, gorgonzola.

Szórjuk a forró-forró-forró serpenyőbe, forgassuk körbe, húsz másodperc, és pirulni kezd, mély, szinte karamelles-kávés dióillat, gondoljunk nagyapánk diófa szekrényének lakkosan csillogó fájára, a gyökér erezetének rózsás kacskaringóira, hogy milyen volt abba a tükörfénybe gyerekként belenézni.

Még tíz másodperc, kész van, a dió kívül éppen csak megpirult, belül éppen csak átlangyosodott.

Úgy, ahogy van, a serpenyőből öntsük a körtére.

Üljünk le, nyeljünk nagyokat, emeljük fel óvatosan a kenyérszeletet, mondjuk el újra magunkban a varázsmantrát: rozskenyér, gorgonzola, körte és dió, harapjunk bele lassan, óvatosan, hagyjuk, hogy az ízek összefonódva kiteljesedjenek.

Egy kevés könnyű, de nagyon száraz pezsgőt jó kortyolni hozzá, igen, akár reggelire is, mondjuk vasárnaponként – persze az már a luxusok luxusa, de hát: egyszer élünk!

Gesztenye

Az utolsó csengetés után együtt indulok haza a többi lánnyal, együtt megyünk át a főtéren, de a Várkaszárnya mellett felvezető sárga keramitköves sétányon már senki nem jön velem.

A Várkaszárnya bástyája előtt egy gesztenyeárus áll, bicskával vagdossa a gesztenyéket, előtte a kis kályha lapján már ott egy csomó. Szépen sülnek, kicsit már szétnyíltak, éppen olyan sárgák belül, mint a keramitkövek.

Nagyon jó szaga van. Elmegyek mellette, Apa jut eszembe, hogy mennyire szerette a gesztenyét, mindig vettünk, ha láttunk, aztán az is eszembe jut, hogy kell még legyen pénzem abból, amit Nagymama adott. Arra gondolok, milyen jó lenne teletömni a kabátom zsebét forró gesztenyével. Eszembe jut, hogy égette mindig az ujjam, amikor pucolni próbáltam, Apa mindig azt mondta, hogy jól rá kell markolni, és meg kell szorongatni, hogy ropogjon, attól felforrósodik a tenyerünk, és nem bántja annyira a gesztenye héja az ujjunk begyét.

Már vagy tízlépésnyire is eljöttem az árustól, de nem bírom tovább, visszamegyek. Megállok a kicsi fekete vaskályha előtt, köszönök, megkérdezem: hogy a gesztenye?

Az árus azt kérdezi, hogyhogy nem tudom, új vagyok itt? Ezt mindenki tudja. Megrázza a kályha mellett lógó madzagot, a madzagon pléhcsuprok lógnak, mindegyikbe bele van maratva egy szám. Mondom, hogy bocsánat, nem tudtam, a középsőre mutatok, látom, egy akkora adag egy ötösbe kerül.

Az árus felemeli a kályha szélén álló nagy vasfazék fedelét, abban vannak a megsült gesztenyék, belemártja a csuprot a gesztenyébe, megzörgeti, stanicliba tölti, ideadja.

Olyan forró, hogy alig bírom tartani. A zsebembe nyúlok a pénz után, nem találom, tudom, hogy ott volt, de most még sincs ott, pedig ott kell legyen, a bélést kaparászom, nincs ott, biztos a másik

zsebembe tettem, abban is megnézem, abban sincs. Ahogy egyik kezemből a másikba teszem a forró staniclit, már tudom, hogy nem lesz meg, valahogy elvesztettem a pénzt, nem veszthettem el, de akkor sincs meg.

Nagyon halkan szólalok meg, mondom, hogy nem találom a pénzem, visszaadom inkább a gesztenyét. Az árus rám mosolyog, azt mondja, fogadjam el ajándékba, szép kislány vagyok, megérdemlem, kacsint egyet hozzá.

Az arcom legalább olyan forró, mint a gesztenye, megrázom a fejem, mondani akarom, hogy köszönöm, de nem lehet, de akkor hallom, hogy megszólal mellettem valaki, azt mondja, ha ingyen van a gesztenye, akkor neki a tízes csuprot merje tele.

Iván az, aki a folyosón megfogta a kezemet. Az előbb még nem volt itt, biztos azalatt ért ide, mialatt a pénzt kerestem.

Az árus arcáról leolvad a mosoly, azt mondja, tűnés innen, Ivánka, azok után, amit a múltkor csináltál, neked itt nincs gesztenye.

Iván erre azt mondja, úgy is jó. Ránt egyet a vállán, hogy lecsúszik róla az iskolástáska, de mielőtt a földre esne, elkapja a szíját és meglendíti, a táska a vaskályha felé repül, épp elkerüli a gesztenyésfazekat, de leveri mellőle a bögrét az aprópénzzel. Az árus utánakap, de már későn, a pléhbögre nagy csörrenéssel esik a keramitra, nem borul fel, megáll a talpán.

Az árus káromkodik, leguggol, hogy felvegye, a táska közben visszalendül Iványhoz. Megfogja a fülénél, látom, hogy félig nyitva van, Iván gyorsan belenyúl, valami fehéret vesz ki belőle, olyan, mintha egy törött krétadarab volna, beledobja a legnagyobb mérőcsuporba, aztán az arcához emeli, nagyot köp bele, felemeli a gesztenyetartó vasfedelét, beleteszi a mérőcsuprot, rá a sült gesztenyékre, visszarakja rá a vasfedőt, az egész olyan gyorsan történik, hogy mire az árus felegyenesedik a pénzesbögrével, Ivánnak már megint a vállán a táska.

Elkapja a csuklóm, azt mondja, futás, árvalány, és már rohan végig a sétányon, és én is futok mellette, mert még mindig fogja a csuklóm, úgy húz magával.

Már majdnem fent vagyunk az emelkedő tetejénél, a fasornál, ott, ahol véget ér a keramit és kezdődik a rendes aszfalt, azért se megyek tovább, elrántom a kezem, megállok. Iván elenged, de ő is megáll, visszafordul a gesztenyeárus felé, azt mondja, most figyelj, árvalány! Az árus felé mutat, abban a pillanatban süvöltő dördülés hallatszik, a vasfazék tetejéről felemelkedik a fedő, úgy repül felfele az égbe, mint egy rakéta, alatta sárgán záporoznak fel a gesztenyék.

A dörrenéstől az árus seggre ül, leesik a fejéről a kucsma, a gesztenyék zuhogva kopognak körülötte a köveken.

Iván röhögni kezd, azt kiáltja, fú, baszki, majdnem fellőttem a holdra az egész hóbelevancot!

A gesztenyés ember felszed a földről egypár gesztenyét, még mindig a földön ül, amikor felénk hajítja, nem talál el, de már ő is röhög, közben azt kiáltja, majd az apád fellő téged a holdra, Ivánka, úgy seggbe leszel rúgva, ha ezt neki elmesélem.

Iván rám néz, azt mondja, jó hecc volt, mi? A vállára rántja a táskáját, megfordul, futni kezd végig a sétányon.

Állok, nézem, ahogy pattog a vállán a futástól a táska. Hátranéz, azt kiáltja, szia, árvalány, holnap találkozunk.

A kezemben még mindig ott a stanicli a gesztenyékkel. Beteszem a kabátom zsebébe, aztán belenyúlok, megmarkolok egyet, jól megszorítom, körbeforgatom, a héja darabokra törik, kihullik az ujjaim között.

Megyek tovább hazafelé, a forró gesztenyét szorongatom. Mindjárt meg fogom enni, forró lesz és édes.

Tényleg nagyon finom. Könnyen lejön a héja, egyiket eszem a másik után, közben mind az jut eszembe, ahogy felrepült a fazék, és ahogy leesett a gesztenyeárus, és az is, hogy milyen hangosan kacagott Iván.

Mire Nagymama házának a kapujához érek, már csak három darab marad. Mielőtt bemennék, kifordítom a zsebemből az összetört gesztenyehéjakat, nézem, hogy belejük kap a szél és lesepri mindet a járdáról.

Az utolsó három gesztenyét Nagymamának adom, azt mondom, neki hoztam, egye meg, édes.

Nagymama kettőt visszaad, azt mondja, neki most egy elég, de jó, hogy eszébe juttattam, mert van még egy sütésre való adag eltéve a kamrába, majd megvágjuk, megsütjük és megesszük valamelyik este.

Kimegyek a kertbe az utolsó két gesztenyével, egyiket az egyik kezembe fogom, a másikat a másikba, úgy járkálok körbe a grupp körül és a diófa körül, a gesztenye még sokáig melegíti a tenyerem.

A Máglya című regényből

-

Almás-fokhagymás mangalicarillettes

60 dkg sertéstarja vagy -lapocka, esetleg egy kevés dagadó
a pácoláshoz: só, bors, kakukkfű, 1 gerezd fokhagyma, esetleg 1-2 gerezd narancs, Worcestershire vagy szójaszósz
a sütéshez: 40 dkg sertészsír, 1 savanykás alma, 1 vöröshagyma, 1 sárgarépa, 6-8 gerezd fokhagyma, 2 cm gyömbér, 1 ág kakukkfű, 4-5 szem fekete bors, 4-5 szem szegfűbors, 1 babérlevél, 1 csillagánizs, 2 cl calvados
egy 5 dl-es csatos üveg

Kevés jobb dolog van annál, mint egy szép verőfényes reggelen kivenni a hűtőszekrényből és kinyitni a csatos üveget, közben előre elképzelni a vékony zsírréteg alatt várakozó, calvadosszal és lassan sült fokhagymával ízesített almás mangalicarillettes krémesen sűrű, mélyen telt pecsenyezamatát. A sűrű ízreménnyel a nyelv alatt várni, hogy megpiruljon a kenyér, közben hártyavékony szeleteket vágni a legjobb ecetes uborkából.

Ilyenkor én, bevallom, Párizsra gondolok, ahol a kis boltban a hölgy vastagon kente a rillettes-et a kettéhasított fél bagettbe (hiszen ennek a csodálatos ételnek rillettes a hivatalos, hagyományos, franciás neve), aztán könnyed mozdulatokkal helyezte rájuk az uborkácskákat. Cornichons?, kérdezte előtte, Oui!, feleltem erre én lelkesen.

Amikor a kenyér megpirul, és rákenem a húspépet, néha szeretek el-elmélázni a fél pohár pezsgő lehetőségén, nem, hétköznap reggel nyilván nem teszek ilyet, de valamely ünnepnapon ez is lehet lusta, gyors, dekadens reggeli.

Ahhoz persze, hogy átélhessük a fenti jelenetet, rillettes-et kell készítenünk.

A legjobb már a legelején, már a piacon, vagy már a hentesnél a csatos üvegre gondolni, hogy milyen jó is lesz majd, ha végre

megtelik almás mangalicarillettes-tel, milyen jó azt éhesen előhozni a hűtőből, hogy milyen jó is mohón körbeforgatni, csodálni az üvegen átsejlő húst, az itt-ott az üveg falára csapódó zsír fehér csíkjait. Én a klasszikus kék fedeles változatot szeretem a csatos üvegből, persze, ha átlátszó a fedél, az se baj, hiszen már azon keresztül látszik a legfelső hófehér és sima réteg.

A rillettes francia étel, zsírban eltett húskrém, leginkább a nagymamáink által zsírban lesütött húsokat idézi, az aranytartalékot, ami a zsírosbödönben állt, és szükség esetén át lehetett vészelni vele a nehéz időket. Készülhet kacsából, libából, de most disznóhúsból készítem, úgy hatvan deka húsból lesz annyi, amivel pont szépen megtelik az a bizonyos félliteres csatos üveg. Szép hús kell hozzá, az se baj, ha zsíros, lehet tarja, lapocka, dagadó vagy akár mindhárom keveréke. Ha sikerül mangalicát vásárolni, annak külön örülhetünk, de ha nem, hát nem, ez a technológia olyan, hogy a jó alapanyag még jobb lesz tőle, a közepeset viszont szépen feljavítja.

Ha megvan a hús, vegyünk hozzá egy fél kiló jófajta zsírt is, hiszen abban fogjuk szépen, lassan gyöngyözően lesütni. Az íze miatt kerül majd mellé egy répa, egy kis fej vöröshagyma, egy kis savanykás alma meg egy fél fej fokhagyma is, érdemes ezeket a hússal együtt beszerezni.

A húst én pár óráig, de néha akár két napig is előpácolom: ujjnyi szeletekre vágva bedörzsölöm sóval, borssal, egy-két csepp Worcestershire vagy szójaszósszal, aztán egy zárható zacskóba teszem pár ágacska kakukkfűvel, esetleg egy-két zamatos narancs- és egy megzúzott fokhagymagerezddel.

Ha eljött a rillettes-készítés ideje, akkor előveszem és kétujjnyi csíkokra vágom a hússzeleteket, aztán gondosan elhelyezem a közepes vasláboskám alján, és melléteszem a hozzávalókat. Előbb a négybe vágott almát, aztán a félbevágott hagymát, aztán a hosszában kettévágott répát, végül hat-nyolc kövér fokhagymagerezdet pucolatlanul, héjában. Nincs jelentősége, de ha

van rá időm, akkor én csak azért is szépen, szimmetrikusan rendezek el mindent a lábosban – mégiscsak egyenletesebben oszlanak el az ízek, gondolom közben. Négy-öt szem egészben hagyott fekete borsot és szegfűborsot, sőt még egy babérlevelet is teszek hozzá, a közepére fél hüvelykujjnyi meghámozott gyömbér kerül, és a legvégén egy csillagánizst helyezek a gyömbérdarab tetejére: elképzelem, hogy ez az a titkos tengely, amely körül az egész étel forog, és a csillagánizs lassú aroma-spirálkarokat növesztve gondoskodik arról, hogy minden a lehető legjobban sikerüljön.

Most jön a zsír, belekanalazom a lábosba a teljes fél kilót, aztán lefedem, és beteszem a 130 fokos sütőbe.

Ha minden jól megy, két és fél óra múlva már csodálatos mély zamatokkal teli pecsenyeillat járja át a házat. Leveszem a fedőt, az aranyló zsír mélyén a szép színt kapott húsdarabokat nézem, egyet villával kicsit megszurkálok, az a jó, ha szétesően puha. A zöldségek is megsültek, a lábos legalján kevés mélyborostyán színű pecsenyelé kavarog.

Leszűröm a zsírt, a megsült zöldséget egy kistányérra teszem (ez általában egy szelet kenyérrel és egy pohárka itallal a szakács jól megérdemelt ajándéka), a húsok egy deszkára kerülnek, előveszem a nagykést, előbb a fokhagymagerezdek belsejét nyomom a fokával a hús közé, aztán a kést ide-oda hintáztatva egészen apróra, szinte pépesre vágom a húst.

Előveszek egy serpenyőt, kikészítem a csatos üveget, és előveszem az érlelt almapárlatot, a calvadost. A serpenyőbe kanalazom a húst, lassan langyosítani kezdem, közben hozzákeverek pár kanál zsírt, és a zsír aljáról előkanalazott pecsenyelevet. Addig keverem, amíg enyhén laza, krémes állaga nem lesz, és mielőtt az üvegbe kanalaznám, még hozzákeverek egy evőkanálnyi calvadost. (Almapálinka is jó, de akit aggaszt az alkohol, nyugodtan elhagyhatja.)

A rillettes most már kész van, még egy kevés zsír kell a tetejére, aztán le lehet zárni az üveget, és be lehet tenni a hűtőszekrénybe, hadd várja ott azt a nagyszerű pillanatot, amikor majd kíváncsi örömmel elővesszük egy szebb reggeli vagy vacsora alkalmából.

*

Utóirat

Jogos kérdés, hogy rillette vagy rillettes ennek a csodás, zsírban abált húsféleségnek a helyes neve. Én a Főzőskönyvben rillette-et írtam, ez az angolszász gasztrokulturális közvetítés hatása, de a klasszikus francia szakácskönyvek a rillettes változatot használják, hiszen, ahogy Harmath Csaba felhívta rá a figyelmem, kötelező a többes számot jelző s, mert a szó a húscafatkákat jelöli, a rillette csupán egyetlen húscafatkát jelent.

-

Kuktában készült karfiolos kenőke

50 dkg karfiol, 10 dkg vaj, ½ kiskanál só, 3 evőkanál víz, ½ kiskanál szódabikarbóna
a leveshez: 5 dl tejszín

Csodálatos felfedezés (Nathan Myhrvold enciklopédikus könyvének, a Modernist Cuisine-nek köszönhetjük), hogy a kukta biztosította nyomásban percek alatt karamellizálódnak a zöldségek, pláne ha egy kevés szódabikarbónával ehhez megfelelően lúgos környezetet teremtünk nekik. (Ezt az elvet használjuk egyébként a Főzőskönyvben megénekelt gyömbéres-narancsos sárgarépa-krémleves készítésénél is.) A karfiol különösen szépen viseli ezt a bánásmódot (sütőben is nagyon jól lehet sütni egyébként, elég csak rózsáira szétszedni, aztán olívaolajjal gazdagon meglocsolva betenni háromnegyed órára egy 180 fokos sütőbe – érdemes pár jégkockát is bedobni, mintha kenyeret sütnénk, a karfiol a keletkező gőzben párolódik, aztán gyorsan aranyszínűre sül – gyorsaságában egyszerű köretet lehet így kapni), mindössze annyi a teendőnk, hogy egy közepes fej (mondjuk félkilós) karfiolt gyorsan felkockázva tíz deka vajjal, három evőkanál vízzel és egy negyed kiskanál szódabikarbónával betegyünk a hűséges kuktánkba, aztán ha lezárt a szelep, tíz perc múlva zárjuk el alatta a főzőlapot (legszívesebben mindig azt írnám, hogy lángot, és többnyire azt is írom, de az igazsághoz hozzátartozik, hogy már nagyon régen csak indukciós főzőlap van a konyhámban).

Meg kell várni, amíg a kukta egy negyedóra alatt magától kinyílik, aztán már csak egy botmixerrel simára kell keverni.

Úgy, ahogy van, kenhető pirítósra, de lehet ízesítésül kevés miszót keverni hozzá, ha pedig nem félünk a nagyzolástól, pirított diót is szórhatunk a tetejére. Remek kínáló étel, első kóstolásra nem

evidens, hogy karfiolból készült, édeskrumpli-pirítósra halmozva pedig fifikás előétel.

Ha fél liter tejszínt adunk a kuktában készült karfiolhoz, és botmixerrel simára keverjük, gazdag karfiolkrémlevest kapunk, ennek nagyon szép feltéte lehet néhány rózsa sütőben sült karfiol.

Karfiolleves sült karfiollal, vagy ha elegánsabban akarunk fogalmazni, akkor karfiolvariációk.

-

Vöröslencsehumusz

25 dkg vörös lencse, 3,5 dl víz, só, fokhagyma, olívaolaj, fűszerek

Készítsetek vöröslencse humuszt! Tudom én persze, hogy a humusz igaziból csicseriborsóból készül, és ezt az ételt igaziból vöröslencsekrémnek illene nevezni, de gyakran szoktam humusszal együtt kínálni, és olyan jól megférnek egymás mellett, olyan szépen kiegészítik egymás ízeit és hoznak változatosságot a tányérra és a mártogatásba, hogy mégiscsak humusznak hívom.

(A vörös lencse amúgy az egyik leghálásabb alapanyag, jó, ha mindig van otthon. Apró szemű, így nem kell előre beáztatni, bármikor villámgyorsan lehet curryt vagy lencsés rizst vagy lencselevest főzni belőle, fél óra alatt bármi elkészül, és persze lehet hosszan is dolgozni vele – lassan, alacsony hőfokon, krémesre-olvadósra főtt lencsefőzelékek, szevasztok.)

Vegyétek elő a lencsét, öblítsétek le, aztán tegyétek fel főni másfélszer annyi vízben, mint amennyi a lencse volt. Sózzátok meg. Én úgy szoktam, hogy felforralom, amíg lobogni nem kezd, aztán lehúzom a hőt annyira, hogy éppen csak finoman, kedvesen rotyogjon. Szeretem többféleképpen is ízesíteni a kész krémet, ezért egy csavarintásnyi fekete borson, egy babérlevélen és egy kis rozmaringágacskán kívül egyéb fűszert ilyenkor még nem teszek bele. Babérlevél, az mindenbe kell, a rozmaring pedig híres arról, hogy ellensúlyozza a hüvelyesek egyik, khm… kellemetlen hatását, és különben is, van egy akkora rozmaringbokrunk, hogy ihaj, nem árt használni tehát.

A lencse húsz-huszonöt perc alatt megfő és megdagad. Ne keseredjetek el azon, hogy a színe veszít egy kicsit a narancssárga ragyogásából. Amíg fő, gondolkozzatok el a fűszerezésen, a legfontosabb kérdés, hogy kerüljön-e bele fokhagyma, és ha igen,

milyen formában. A skála egyik végén a nyers, frissen préselt fokhagyma foglal helyet, aztán jön a nyers, de a főzőlében gyors blansírozással szelídített változat – a fokhagymát egy pillanatra forró vízbe kell mártani, aztán hideg vízben leöblíteni, ezt akár többször is meg lehet ismételni egymás után –, aztán következik a fokhagymakonfit – olajban vagy zsírban hosszan egészben aranybarnára karamellizált, majd pépesített fokhagymafejek, csodás fűszer, egész külön fejezetet érdemel –, végül pedig ott a pórias, de hasznos dehidratált fokhagyma-granulátum. Mindegyik másképpen jó és másfajta fokhagymás erőt ad a lencsekrémnek, de persze fokhagyma nélkül is működik.

Turmixoljátok le azon melegében a puhára főtt lencsét, a botmixer és a turmixgép egyformán jó megoldás, sőt két villával egy fémtálban dolgozva is szép eredményeket lehet elérni. A mixelés előtt keverjetek hozzá valamilyen nagyon jó olívaolajat, ne túl sokat és ne is túl keveset, a lényeg, hogy a végére szép sima legyen a krém, de azért maradjon még valamennyi tartása, hogy szépen lehessen majd mártogatni.

Ha szeretitek, keverjetek hozzá tahinit (én ezt sokszor lustán-takarékosan magam csinálom úgy, hogy először egy-két evőkanálnyi szezámmagot turmixolok össze az olívaolajjal, aztán teszem csak a lencsét a turmixgépbe), meg egy kis római köményt, facsarjatok bele egy kevés friss citromot, kóstoljátok meg utána is és előtte is, és ámuljatok, hogy milyen szépen kiélesednek az ízek attól a kevés citromlétől.

Az alap vöröslencsehumusz ezzel készen is van, most lehet még bátran fűszerezni, kerülhet bele egy-két kanál paprika vagy füstölt paprika, csípős vagy édes currypor (készülhet ez is frissen a megfelelő fűszerekből, nyílhatna itt erről is egy kisebb alfejezet), ha olajban eltett szárított paradicsomot vagy lehéjazott sült paprikát tesztek hozzá, az egészen megváltoztatja a jellegét – néha megteszem azt is, hogy három részre osztom a lencsét: egy rész currys, egy rész sült paprikás-paprikaporos, egy rész meg szárított

paradicsomos; turmixoljátok krémesre. Tegyétek kínálótálba, a tetejére locsoljatok még egy kis olajat, mártsatok bele frissen sült pitát, naant, focacciát vagy kenyérrudat. (Én úgy szeretem legjobban, ha friss és még langyos, de előre is lehet dolgozni, hűtőben pár napig gond nélkül eláll.)

Tartozás

A kocsiban ülök, az esős ablakon át nézem az óvoda bejáratát. Emőke férje öt perce ment be, mindjárt ki fognak jönni, kézen fogva a kis Hannával, és akkor végre erőt fogok venni magamon, és ki fogok szállni a kocsiból, és oda fogom neki adni a csomagot a Nagy lekvárkönyvvel és a kis üveg szépen felcímkézett rebarbarás málnalekvárral, és a pénzzel, amit a könyv lapjai közé dugtam, igenis lesz hozzá erőm, ki fogok szállni és meg fogom tenni azt a huszonöt lépést, és oda fogok állni eléjük, ki fogom mondani, hogy őszinte részvétem, és hogy nagyon-nagyon sajnálom, és amíg élek, hálás leszek a feleségének, soha nem fogom elfelejteni.

Nyílik az óvoda kapuja, egy pillanatig azt hiszem, hogy ők, de nem, és akkor egyszerre megtelik az orrom és a torkom a frissen hegyezett ceruza fémes, grafitos forgácsillatával, tudom, mit jelent, hosszú távon azt jelenti, hogy megint migrénem lesz, rövid távon meg azt, hogy ma sem tudok majd kiszállni a kocsiból. Tudom, hogy képzelem csak, de akkor is érzem. Régen ilyenkor elővettem a legkedvesebb rúzsomat, és lehajtottam a sminktükröt, és lassan és óvatosan kirúzsoztam a szám, és közben arra gondoltam, hogy annak a másik nőnek, annak, aki a tükörben van, annak a másik Karolának nem fáj a feje, ő jól van, nem érez képzelt szagokat, csak a rúzs enyhe málnaillatát érzi, ahogy összekeveredik a parfümje hűvös jázminillatával, és ettől határozottan visszacsavartam és bekupakoltam a rúzst, és ha mindent jól csináltam, akkor egy ajtónyitásnyi pillanatra igenis el tudtam hitetni magammal, hogy az másik Karola én vagyok, és onnan, hogy becsapódott mögöttem a kocsi ajtaja, már vitt előre a cipősarkaim kopogása, mert minden koppanásban benne volt már a következő, és a ritmus elég erőt adott ahhoz, hogy elhiggyem, hogy erős vagyok, jól vagyok.

Ezt kéne tenni, le kellene hajtani a sminktükröt és elővenni a rúzst, de tudom, hogy nem fogom. Semmi értelme. Nem azért, mert

a maszk alatt úgyse látja senki, hanem azért, mert nincs, nincs, nincs. Hiába rajzolnám tökéletesen kontúrosra és vörösre a szám, akkor se tudnám elhitetni magammal a másik Karolát, mert nincs másik Karola, csak egy Karola van: ez itt, ez az önző, gyáva, hülye Karola, aki én vagyok.

Igazából nem is tudom, hogy hívják Emőke férjét, ő soha nem emlegette név szerint, mindig csak úgy hívta, a kedvesem. A nyilvános családi fotókon, amiket a neten találtam róluk, a férfi nem volt bejelölve, csak annyit tudok róla, hogy valami kertészetben dolgozik. Nem mintha számítana, vagyis persze hogy számít, csak most nem, csak nekem nem, csak abból a szempontból nem, hogy nem fogok tudni kiszállni a kocsiból, és nem fogok tudni odaállni elé, és nem fogom tudni elmesélni neki, hogy Emőke milyen sokat segített nekem, nem azzal, hogy minden héten kétszer eljött és segített megmosdatni és elrendezni apát, hanem azzal, hogy mindig jókedvű volt. Amíg apát masszírozta, végig beszélt hozzá és énekelt neki, pedig nyilván tudhatta, hogy apa igazából nem hallhatja. Én a másik szobában dolgoztam közben, de volt, hogy nem bírtam ki, odamentem az ajtó mellé, rászorítottam a fülem az ajtóra, és úgy hallgatóztam, és volt, hogy belestem a kulcslyukon is, nem tudom, mért, mert igazából bármikor be is mehettem volna, de mégis, valahogy jobb volt úgy, lesve nézni, hogy gyúrja és masszírozza és kenegeti izomlazítóval apa vállát és karját.

Egyszer annyira rám jött a fejfájás, hogy amikor be akartam venni a gyógyszert, kiesett a kezemből a vizespohár és összetörött, és Emőke meghallotta a zajt, és kijött a konyhába, és nemcsak hogy segített összeszedni a szilánkokat, hanem leültetett egy székre, és megmasszírozta a vállam és a nyakam, azt mondta, van neki egy nagyon jó fejfájás-elmulasztó masszázsa, és tényleg elmúlt a migrénem, és onnan kezdve mindig megmasszírozott, és közben a főzésről beszélgettünk, és a befőzésről, azért, mert meglátta a sok-sok üres lekvárosüveget, amiket még anyám gyűjtött össze, és amiket sose volt szívem kidobni, hogy majd egyszer, ha lesz időm a

praxis mellett, akkor én is megtanulom, a Nagy lekvárkönyvet is azért hozta el kölcsönbe, és a lekvárt is mellé ajándékba, hogy kóstoljam meg, milyen finom, még tavalyról maradt, majd ezt főzzem meg elsőnek én is, ha eljön a szezon. Ezt a sok semmiséget nyilván nem fogom tudni elmondani Emőke férjének, nem is ez lenne a lényeg, a lényeg az lenne, hogy amióta csak megláttam a profilján a fekete négyzetet, azóta nem tudok semmi másra gondolni, csak arra, nem igazság, hogy Emőke harmincöt évesen meg kellett haljon, én meg ötvenöt évesen élek, és szegény szélütött apám is él hetvenhét évesen, és azt is gondolom, hogy én vagyok a hibás, semmi másra nem tudok gondolni, csak erre, pedig tudom, hogy nem, de hiába, és ezért kivettem a bankból az összes pénzt, ami az ápolásra volt félretéve, és nagyon szépen kérem, hogy fogadja el, mert úgyis az övék lett volna, és sokkal nagyobb szükségük lesz rá, mint minekünk. A lekvárt meg azért hoztam vissza, mert tudom, ez a kis Hanna kedvence.

-

Sült hagymás-sült csirkés szendvics

1 csirkemell, 1 vöröshagyma, 4 evőkanál vaj (esetleg libazsír), só, bors, babér, tetszés szerint egyéb fűszerek

Kirándulásra meg utazásra is remek ez a gazdag csirkés szendvics, egész évben készül is nálunk, mégis mindig az ősz, az iskolakezdés és az iskolai uzsonnák ideje jut eszembe róla. Ebben én régimódi nézeteket vallok, a legjobb uzsonna valamilyen finom szendvics, mellé egy alma, és hozzá egy kis termosz jó meleg tea.

Én magam kétfajta szendviccsel jártam végig az iskolapadban töltött tizenkét esztendőt. Az első nyolc évben vajas-Piros Arany-as, esetleg gulyáskrémes kenyeret majszoltam. (Ez Marosvásárhelyen történt, az ínséges nyolcvanas években, ahol ezek a tubusos csodák kicsit többet jelentettek önmaguknál, nekem egyszerre volt bennük az űrkorszak üzenete, Magyarország, és persze az ételízesítő enyhén konzervízű umami-bombája – ezen a téren a gulyáskrém nagyobbat ütött, azt jobban szerettem.) A második négy év Szombathelyen viszont maga volt a dúskálás, minden áldott nap téliszalámi, vékonyra szelt savanyú uborka és ementáli sajt volt a kenyérben, ez az ízkombináció is olyan élesen beleégett az ízlelőbimbóimba, hogy bármikor fel tudom idézni. (Érettségi után aztán jó tizenöt évig nem is nagyon tudtam téliszalámit enni, az olasz szalámikon keresztül sikerült később visszatalálni hozzá, de ez egy másik történet.)

De hagyjuk most a múltat, térjünk vissza a csirkés szendvicshez. Az a jó, ha gazdag, és az a jó, ha megeszik a delikvensek, sőt nemcsak hogy megeszik, hanem szükség szerint elég erőt is tudnak meríteni az esetleg éppen nem annyira szeretett muszáj-menzafogások okozta megrázkódtatások átvészeléséhez is. Tapasztalataim szerint a legjobb ilyen Jolly Joker a sült hagymás-sült csirkés szendvics. Eredetileg a vasárnapi csirkesült adta hozzá az

ürügyet és alapanyagot (a hétfő úgyis olyan nap, amikor elkél a jó szendvics adta bátorító energia), de később aztán önálló életre kelt, direkt szendvicsbetét céljára kezdtem hagymás csirkemellet sütni, már csak azért is, mert nagyobb adagban készítve több napra elég szendvicsbetéthez lehet így jutni.

A szendvics csirkemellből készül, gyakorlatilag egy felszeletelt, aztán a hagymás szaftban kihűlt és finoman megkocsonyásodott csirkemellpecsenye.

Egy közepes csirkemellhez (lehet filé, de lehet egész csontos-bőrös csirkemell is – mert ez jobban aszpikosodik) egy szép nagy hagyma és három-négy evőkanál vaj kell. A csirkemellet meg kell sózni, borsozni, kevés currypor, római kömény és paprika is kerülhet rá, sőt pár csepp szójaszószt is elbír. A hagymát fel kell szeletelni, és ezzel túl is vagyunk az előkészületeken.

Egy sütőbe is betehető serpenyőben (vagy ha több csirkemellel dolgozom, akkor vaslábosban) habosra hevítem a vajat, aztán gyorsan körbesütöm benne a csirkét. Az a jó, ha már kezd pirulni, de még nem túl sötét. Ha már szépen körbesült, kiveszem a serpenyőből, a serpenyő alatt elzárom a lángot, és beleszórom a hagymát a vajba, aztán körbeforgatom. (Néha libazsírt használok vaj helyett, de olyan is van, hogy kombinálom a vajat és a libazsírt.) Ráhelyezem a húst a hagymára (ha egész csirkemell, akkor bőrével lefele, ha filé, akkor mindegy, hogyan), öntök rá félujjnyi vizet, mellédobok egy babérlevelet, aztán beteszem a sütőbe 180 fokra. A filének általában tizenkét perc elég, az egyben hagyott csirkemellnek elkél húsz-huszonöt perc is.

Ha letelt az idő, kettévágom a húst, akkor jó, ha már majdnem egészen átsült, de még gyöngyházszínű a belseje. Ekkor, ha kell, lefejtem a csontról, aztán a legélesebb késsel nagyon-nagyon vékony szeletekre vágom. Nem kell megijedni attól, hogy még nem sült át teljesen, a cél, hogy a hagymás sült szaftban készüljön el, és szépen magába szívja. A hússzeleteket visszateszem a serpenyőbe, átkeverem a forró szafttal, pár szelet friss vajat teszek a tetejére, és

öt percre még visszateszem a sütőbe, amit két perc után tulajdonképpen el is lehet zárni, a vékony szeletek gyorsan készre sülnek a hagymás mártásban.

Most kell a lelkierő, hogy kóstolás után ne csináljon mindjárt magának is egy szendvicset az ember. Nem, ez a gyerekeké, át kell önteni az egészet egy alkalmas tartóba, hagyni kell kihűlni, aztán be kell tenni a hűtőszekrénybe. A szendvicsbetét alapja ezzel elkészült, napokig használható.

A szendvics maga ezek után már gyerekjáték, egy szelet kenyérre kerül a hagymás szaft és a hús, halmozhatjuk gazdagon vagy spórolósan, arra pár szelet paprika, savanyú vagy friss uborka, paradicsom, esetleg egy kevés reszelt sajt is kerülhet – nyilván a lehetőségek végtelenek, ha úgy tartja kedvünk, akár sült szalonnaszeletekkel is gazdagíthatjuk, és elindulhatunk a klubszendvicsek irányába – de ez uzsonnának általában már túlzás.

-

Vargányás ketchup

1 kiskanál vaj vagy olívaolaj, 1 kisebb fej vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 40 dkg paradicsom (konzerv vagy hámozott, friss), kb. 40 gramm szárított vargánya, só, bors, szerecsendió, 40 ml Worcestershire szósz, 40 ml almaecet, 4 dkg cukor, fél csipet xantángumi

Nagyon szeretem a szárított vargányát, ha csak lehet, mindig tartok otthon: nagy tételben vásárolom meg, általában tavasszal, addigra szépen kiszáradnak azok a gombák, amelyeket az Őrségben leszedtek, akik ebből élnek. Ha sültek, pörköltek, paprikások készülnek a konyhámban, gyakran megesik, hogy kevés szárított vargányával bolondítom meg egyiket-másikat: fél marék vargánya és pár borókabogyó bárminek erdőízt tud adni, és kuktában villámgyorsan lehet egészen jó gombás rizottót varázsolni a segítségével, legfeljebb tizenkét perc alatt; és a vargányás tepsis krumpli meg a vargányás krumplipüré is igen csodálatos, szinte főétellé nemesül tőle a burgonya.

Most, hogy így agyba-főbe dicsértem ezt a csodás gombát (Erdélyben egyébként medvegomba néven is ismerik), ideje, hogy elmeséljem a vargányás ketchup receptjét. Remekül lehet használni mártogatósokhoz és szendvicsekhez, és a hamburgerreceptben is emlegetem majd (lásd itt).

A trükk az, hogy a szárított gomba szeleteit egyben hagyva, éppen csak leöblítve úgy, ahogy van, szárazon teszem a hagymán és fokhagymán lassan fövögető-sűrűsödő paradicsomhoz, így a paradicsom leve hidratálja át a szárított gombát, és ahogy lassan rotyog a szósz, átszűri magán az egészet, mint a korallok az óceánt (nyilván nem ez a legjobb hasonlat, de nekem mindig ez szokott eszembe jutni), és a paradicsom ettől finoman és mélyen gombaízű lesz. (Itt jegyezném meg, hogy a húsgombócok alá öntött

paradicsomszósznak is jót tesz pár szelet belecsempészett vargánya.)

Na de most már tényleg itt a főzés ideje. A lehető legapróbbra vágok egy kisebb fej vöröshagymát, előveszem a hosszú nyelű kék kislábosom, beleteszek egy kanálnyi vajat vagy egy evőkanál olívaolajat, megvárom, amíg átmelegszik, beleteszem a hagymát – jól van, hagyma, üvegesedjél, szépen, finoman, mondom mosolyogva magamban –, közben megroppantok és felszeltelek egy kövér gerezd fokhagymát, azt is hozzáadom. Kis bors, só, szerecsendió kell még bele. Amikor már üvegesre izzadt a hagyma, hozzáadok egy konzervnyi finom olasz paradicsomot (persze hámozott frissel is jó, ha éppen van kéznél, négy-öt darab Róma paradicsom kell ilyenkor), a paradicsomokat a fakanalam öblébe emelem, és a kés hegyével gyorsan felszeletelem mindegyiket. Ekkor jött el végre a vargánya jelenése: nem kell sok, negyed marék, mennyi is az, mondjuk nyolc-tíz tisztességes szelet, hát nem is olyan kevés. Lefedem, hagyom, hadd fövögessen, rotyogjon, huszonöt percet, félórácskát.

Eddig ez egy szép vargányás paradicsomszósz, adhatnánk hozzá még bazsalikomot, és így, ahogy van, lehetne penne tésztára kanalazni, kis parmezán vagy pecorino kéne még rá, és készen is volnánk.

De nem, hiszen most ketchupot akarunk, és ez azt jelenti, hogy mindenféle vad ízfokozók kerülnek még a paradicsomszószba: ebbe éppen 4 dkg cukor, 40 ml almaecet és 40 ml Worcestershire szósz, ami úgy nagyjából két-három evőkanál mindegyikből.

Ha ezeket belekevertem, akkor még hagyom kis lángon fedő nélkül negyedórát rotyogni, aztán leveszem a lángról, és botmixerrel simára turmixolom.

Ha nem lenne elég sűrű és ketchup állagú, akkor vagy tovább kell még főzni, vagy lehet bele mixelni egy fél csipet xantángumit, óvatosan, mintha sóznánk. Ha nincs xantángumink, de selymesíteni szeretnénk a ketchupot, reszeljünk bele egy-két-három kocka 70%-

os fekete csokoládét, ez is szépen sűrít, és persze sötétít is rajta egy keveset, látványra is és ízre is szebb lesz.

(Vargánya nélkül is jó természetesen, és gomba helyett lehet gyümölcsöket is használni, sült almát, meggyet, szilvát – persze használhatunk paprikát vagy füstölt paprikát is, ha csípős ketchupot akarunk, akkor például pár szelet pikáns, csokoládé habanerót is tehetünk bele, de akkor elindulunk a barbecue szószok irányába, az pedig már egy másik történet.)

Persze, ha ránk szakad a vargányabőség, akkor frissel is el lehet játszani ugyanezt, de a friss vargányából én inkább levest vagy tésztaszószt, vagy igazi lassan készülő, nem kuktás rizottót főznék. A ketchup felemelő megszépítéséhez a szárított is tökéletes, sőt igazából még jobb is, mert nem kerül bele a gombából plusz folyadék, és kevésbé kell besűríteni.

-

A Passard-féle varázsvinaigrette

3 evőkanál citrom, 6 evőkanál méz, 12 evőkanál olaj

Pazar-pazar-pazar, mondogatom magamban, miközben a citromot facsarom. Karinthyra gondolok közben, neki volt egyik kedvenc társasági szórakozása, hogy értelmes magyar szavakká változtatta a vezeték- és keresztneveket, ez persze most nem akkora nagy varázslat, Alain Passard – a lány pazar – vezetéknevét tényleg valahogy úgy kell kiejteni, mintha francia akcentussal annyit mondanánk, hogy pazaar, gyerekes szórakozás ez, mint amikor varázslónak képzeli magát az ember, viszont a citromból tényleg valami egészen varázslatos készül, egy nem akármilyen francia mesterszakács életművének sarokköve, a Passard-vinaigrette.

Egy különleges spárgarecepten keresztül találtam rá Alain Passard-ra jó pár évvel ezelőtt: éppen csak gyöngyöző vajba állítva, húszpercenként vajjal locsolva két óra alatt párolta-karamellizálta készre a spárgát, a recept a maga egyszerűségben is lenyűgöző, de ez egy másik történet, egyszer majd ezt is elmesélem, most maradjunk a vinaigrette-nél. Passard-ról azt azért érdemes tudni, hogy a pályája csúcsán egyszer csak teljesen megváltoztatta a konyháját, mindenki számára váratlanul áttért a húsmentes főzésre, és a húsmentes csúcsgasztronómia egyik legnagyobb úttörője lett – a Le Point című hetilap honlapján hetente közölt főzős videóit mindenkinek őszintén ajánlom, nagyon jó nézni, ahogy gyermeki lelkesedéssel és kreativitással készít egészen elképesztő dolgokat.

A citromot egy szép nagy befőttesüvegbe facsarom, nagy és lédús citrom, épp három evőkanálnyi leve lett, minden ehhez viszonyul: egy rész citromhoz két rész folyékony méz kell, és négy rész jófajta, inkább lágy, mint karcos olívaolaj. (Tehát: három kanál citrom, hat kanál méz, tizenkét kanál olaj.) Ezeket kell emulzióvá mixelni, előbb a citromot a mézzel, aztán a citrom és méz keveréket

az olajjal. Ehhez a botmixer ideális: ahogy a méz és a citromlé vadul összekeveredik, a konyha megtelik intenzív citromos virágillattal, és ahogy az olaj is belekeveredik, finom fanyarkás zöldfűillat lopakodik mögé, könnyű és üde, parfümös-virágos tavaszillat ez, mintha virágzó réten sétálnánk citromfák között. A vinaigrette aranysárga sűrű krém lett, nehéz elhinni, hogy nincs benne tojás. Ahogy megkóstolom, muszáj mosolyogni, annyira érzéki az élmény: enyhén édes, finoman savanykás, lágyan kesernyés, de egyik íz sem tolakodó, olyan egységet alkotnak, amelyről azt gondoltam, mikor először kóstolgattam, hogy ilyet soha nem éreztem még, de azóta is újra és újra lenyűgöz.

Jó tudni, hogy hetekig eláll a hűtőben, abban a befőttesüvegben, amelyikben elkészítettük, legfeljebb az olaj válik ki belőle, akkor csak újra kell keverni, és használhatjuk is.

-

Saláta variációk a Passard-vinaigrette-hez

2 evőkanál Passard-vinaigrette és
5 dkg mandula, 50 dkg spárga, 2 zöldalma
5 dkg pisztácia, 25 dkg sárgarépa vagy bébirépa, 15 dkg eper
5 dkg törökmogyoró, 25 dkg sült cékla, 20 dkg kimagozott meggy
5 dkg kesudió, 1 avokádó, 2 körte

A Passard-vinaigrette érzéki varázsmártás, udvarolni lehet vele bárkinek, mert könnyű és meglepő és vidító, és ezért frissítő nyári zöldség-gyümölcs salátáknak ad harmonikus alapot, valamilyen, akár könnyeden megpárolt vagy megsütött zöldség, friss vagy kicsit megpárolt gyümölcs és valamilyen olajos mag kell csak hozzá – a lehetőségek határtalanok.

Ha jól emlékszem, először a sült spárga–párolt zöldalma–pirított mandula hármasához használtam – langyosan vagy hidegen egyformán elbűvölő volt.

Két serpenyő kell hozzá, az egyikben csak úgy szárazon megpirítom a maréknyi mandulát, a másikban kevés vajon vagy olajon megpárolom a vékonyra vágott zöldalmaszeleteket, közben letöröm a spárgák szárait (mehetnek majd levesbe), utána a friss rügyes részeket a mandulás serpenyőben párolni kezdem. Ha nagyon friss, elég csak lassan átpárolni, ha nem, akkor jobban át lehet sütni – ezalatt éhségfokozónak vagy éppen -elverőnek elropogtatok egy-két szem mandulát.

Ha az alma is megpárolódott, és a spárga is kész, ekkor már csak össze kell keverni a vinaigrette-tel, és rá kell szórni a tetejére a mandulát. Lehet csak simán egy salátástálban, de ha elegáncsoskodni akarunk, akkor, kistányérra kenve a vinaigrette-et, csinosan elrendezhetjük rajta az almaszeleteket és a spárgákat.

A zöldség–gyümölcs–mag hármas rengeteg lehetőséget kínál, nagyon szeretem például csíkokra vágott ropogós (vagy éppen

vajban karamellizált) répához és vékonyra szeletelt eperhez (vagy magozott cseresznyéhez, vékonyra szeletelt sárgabarackhoz) keverni, aztán megszórom pirított mandulával, netán pisztáciával, de akár mindkettővel is.

Nagyon finoman hozza össze a csíkokra vágott sült céklát a félbevágott, kimagozott meggyszemekkel, erre törökmogyorót vagy diót érdemes szórni, de az avokádó–körte–kesudió keverék is elég varázslatos.

Olyan alapanyag ez a vinaigrette, ami kísérletezésre késztet, és az eredmény mindig több, mint ami az összekevert alapanyagokból következik.

Örömtelien és felemelően meglepő, elbűvölően finom.

Rukkola

Sose gondoltad volna, hogy egy márkás női tűsarkúban ennyi vas van, rendes kőkemény acélbetétekkel van tele a talpuk, alig viszi szét a flex, a bőr felső is nehezen ég, hiába locsolod le benzinnel, csak leég róla és megfeketedik, te azt akarod, hogy hamuvá égjen, hogy nyoma se maradjon, a doboz az egyetlen, ami szépen és gyorsan ég, de már a bársony porvédő zsákocskákkal is baj van, beszívják a benzint, de aztán nagyon köhögtetős fekete a füstjük, nem csodálod, hogy rád hívták a tűzoltókat, akkora füst volt a lakásban, mintha autógumikat égettél volna, pedig nem, csak negyvenhét pár cipővel és nyolc pár csizmával akartál örökre végezni, a papucsokat meg a sarukat meg a többi ilyen vacakot nem is számoltad. Szerencsére volt annyi eszed, hogy az öntöttvas, oroszlánlábas fürdőkádban csináltad az egészet, mondjuk a zománcnak annyi, és a lakás is elég durván néz ki, a tűzoltók nem kispályáztak, a fecskendőben tizenkét atmoszféra a nyomás, olyan ereje van, mint az ütvefúrónak, még a csempéket is leszedte a fürdőszobafalról, de igazából azt se bánod, mert azokat is Andi választotta, és az a helyzet, hogy mindig is utáltad azt a ronda barackszínt, inkább fehéret vagy vöröset szerettél volna, csak nem akartál vitatkozni, de reggelenként, amikor borotválkozás közben láttad magad mögött a csempéket, mindig az jutott eszedbe, hogy talán mégis meg kellett volna mondanod, hogy hiába csúcskategóriás olasz cucc, hiába akciós leárazás, hiába fugamentes illesztés meg márványos elegancia, a színt te akkor is gyűlölöd, mert nem a barack jut eszedbe róla, hanem a sárgaborsó-főzelék, meg a menza, meg a hányás, igen, azt kellett volna mondanod, hogy válasszatok inkább másikat, de nem szóltál, mert láttad, hogy Andi teljesen be van zsongva, annyira tetszik neki, úgy simogatta azt a rohadt csempét ott a bemutatóteremben, hogy inkább hagytad, és nem mondtál semmit, csak kifizetted.

Na de ha már a borotválkozásnál tartunk, akkor azt is el kell mondanod, hogy igazából azt a borotvának nevezett ötpengés trendi fémreluxát se bírtad megszeretni, meg azt a büdös kemény sziszegő borotvahabot se, amit az évfordulótokra kaptál tőle, persze tudod, hogy sokba került, mert véletlenül rajta maradt az árcédula, és tényleg gyorsan borotvál, és tényleg elég sima lesz tőle az arcod, de te akkor is azt a borzszőr pamacsot szeretted, amit még apádtól kaptál a tizenhatodik születésnapodra, a pamacsot és a duplafalú porcelán habcsészét és az illatos angol szappant és a fenőszíjat és a borotvakést, a rendes borotválkozás húszperces szép rituáléját, és ezt igazából meg is próbáltad elmondani neki, de ő erre azt mondta, hogy ne legyél már olyan régimódi, és különben is, reggel rohanás van, nem tölthetsz el húsz percet egyedül a fürdőszobában, mikor tudod, hogy neki is készülnie kell, ez az új borotva a legjobb, amit pénzért kapni lehet, mérnök vagy, be kell látnod, hogy öt penge, az sokkal jobb, mint egy, pillanatokon belül egészen sima lesz tőle az ember mindenhol, tudod, ő is pont ilyent használ, és megfogta a kezed, és rányomta a combjára, és felfele vonta, hogy végigsimítsad egészen a combját, és tényleg, olyan sima volt, mint az üveg, mintha puha meleg üveget simítottál volna, és ahogy az ujjaid tele lettek lágy nedvességgel, ő lábujjhegyre állt és megcsókolt, és azt suttogta, hogy hidd el, hogy jó ez a borotva, és imádni fogod, és akkor te nem mondtál semmit, de nem is nagyon tudtál volna megszólalni, és másnap már az új borotvát használtad, és próbáltad is becsületesen megszeretni, kiszámoltad, hogy tényleg rengeteg időt megspórolsz, egész napokat is, de mégis minden borotválkozásnál keserű volt a szád íze, eleinte azt gondoltad, hogy csak ettől az újfajta borotvahabtól, de aztán egyszer direkt megnyaltad a habot, és émelyítő szappaníze volt, de keserűségnek nem volt nyoma benne, az íz valószínűleg a rukkolától maradt a szádban, amiről tényleg elhiszed, hogy nagyon egészséges, tele van rostokkal meg vitaminokkal, de hiába van rajta olívaolaj meg lime-lé meg fűszerek, igazából mégis mindig olyan érzésed van, mintha

füvet ennél, és még napokkal később is érzed azt az ízt, és a rukkoláról tényleg meg is mondtad rögtön az elején, hogy utálod, és Andi ezt el is fogadta, és aztán nem is vett többet, de azt mondta, hogy azért előtte még egyetlenegy próbát tegyetek, és vacsorával lepett meg, hátszínt sütött neked, angolosan, úgy, ahogy szereted, a saját öntöttvas serpenyődben, és tényleg finom márványos hús volt, úgy csinálta, ahogy kell, kérget sütött rá, és utána szépen pihentette, és még maghőmérsékletet is mért, és utána a serpenyődet se tette be a mosogatógépbe, hanem sóval dörzsölte ki, ahogy kell, a hátszínt parmezános rukkolaágyra fektette, és te tényleg nagyon szereted a parmezánt is, de akkor is, amikor megérezted a rukkola szagát, mert igenis van szaga, téved, aki azt mondja, hogy nincs, szóval, amikor megérezted a szagát, és megláttad, hogy ott van a hátszínszelet alatt, a nyelved hegyén volt a történet a borról, hogy ha egy kanál bort keverünk egy hordó szennyvízbe, akkor szennyvizet kapunk, és ha egy hordó borba keverünk egy kanál szennyvizet, akkor is szennyvizet kapunk, és egy pillanatra azt gondoltad, hogy a földhöz vágod a tányért, rukkolástul és parmezánostul és hátszínestül, de aztán mégiscsak inkább a húsból vágtál egy darabot, és olyan tökéletesre volt sütve, hogy egy szavad se lehetett, vagyis lehetett, de legfeljebb dicséret, de hiába, mert a rukkola keserűsége valahogy így is rátapadt, és hiába nem ettél azóta rukkolát, mégis mindig az jut eszedbe a hátszínről is és a parmezánról is, úgyhogy igazából nem is a kedvenced egyik se már, de ezt Andinak nem mondhattad el, mert ő tényleg csak jót akart, te vagy túl finnyás, és egy igazi férfi nem lehet finnyás, és nem is hisztizhet mindenféle kis hülyeségen, a hiszti, az egy női dolog, egy férfi, az racionálisan végiggondolja a dolgokat, aztán dönt.

Végül is az is logikus volt, hogy ha egyszer eldöntöttétek, hogy átrendezitek a lakást, akkor nem magatoktól rakosgatjátok ide-oda a bútorokat, hanem egy profi lakberendezőt hívtok, és ha Andi régi osztálytársa pont lakberendező, akkor mért ne őt hívtátok volna, és mért ne fogadtátok volna el a tanácsait, tényleg nem logikus, hogy a

három szobából az egyiket, ráadásul a középsőt a te tizenkét négyzetméteres terepasztalod foglalja el, hiába építed már húsz éve, tízéves korod óta, és hiába van benne több mint ötezer munkaórád a három pályaudvarban, a négy fővonalban, a hét szárnyvonalban, a hegyekben, a dombokban, az alagutakban, a kis falvacskákban, a hidakban, a viaduktokban és a városokban, hiába készült minden kézzel, a töltés mellett álló tölgyfáktól a váltókon át az utolsó kicsi kavicsig, a munka mellett most már nem nagyon lesz időd ilyesmire, sokkal logikusabb, ha a kisszobát gipszkartonnal felosztjátok, és gyerekszoba lesz belőle, ahol majd kényelmesen elfér a kicsi, meg sétálós gardrób, ahol végre rendesen elférnek az öltönyeid, meg Andi ruhái, meg a cipői is mind, amiket eddig a hálószobában kellett tartania az ágy alatt, nem lehetsz egész életedben gyerek, egy időre le kell majd mondanod a játszadozásról, vagyis másfajta játékokat fogtok játszani, ha tényleg lesz egy igazi sétálós gardróbja, akkor biztosan sokkal szívesebben felveszi majd a cipőket, mert tudja, hogy imádod, ahogy magas sarkúban kopogva bejön a hálószobába, szereted a lángot, ami a szemében lobban, amikor egy cipőtől magasnak és karcsúnak és szépnek érzi magát, nem mintha anélkül nem volna az, de hát tudod, a nőknél fejben dől el minden, szóval be kellett látnod, hogy valamit valamiért, a terepasztalnak mennie kell.

Te be is láttad, hogyne, de közben magadban arra gondoltál, hogy azt még apáddal kezdtétek építeni, és mindig azt képzelted, hogy majd egyszer a fiaddal fogtok rajta vonatozgatni, de ezt nem mondtad el, mert tudtad, hogy nem logikus, mert ha össze is jön a gyerekprojekt, az is minimum egy év, és utána még három, amíg akkora lesz, hogy értékeli majd a terepasztalozást, na és erre a hétvégére Andinak valami szakmai továbbképzésre el kellett utaznia, és amikor elment, mondta, hogy most ugye lenne időd szétszedni és elcsomagolni a terepasztalt, mert jövő héten akkor jönne a lakberendező a belsőépítésszel a végleges tervek miatt, és akkor te engedelmesen elő is vetted a szerszámokat, és be is mentél a szobába, és mikor négykézlábra álltál, hogy bemássz az asztal alá,

hogy kiszereld az aljából a transzformátorokat és az elektronikát, megláttad, hogy Andi szépen bekészítette az asztal alá az összes cipőjét, ott volt mindegyik szépen bedobozolva, és akkor nem tudod, mi történt, valami átkattant benned, úgy, mint a maratonfutásnál, mikor egyszer csak elfogy a levegő, és eltűnnek a színek, és olyan fájdalom robban a tüdődbe, mintha dörzspapírral kezdené belülről sikálni vagy száz kéz, és elkezdted kidobálni a cipősdobozokat az asztal alól, és ahogy a dobozok kinyíltak, és kiestek belőlük a csillogó tűsarkúak, akkor se Andi jutott eszedbe, és az, hogy milyen szépen is álltak a lábán, hanem megtelt a szád azzal a keserű rukkolaízzel, úgy, hogy köpni és káromkodni kellett tőle, pedig te egyiket se nagyon szoktál, és aztán nem is tudod, hogy, de már a fürdőszobában voltál, és flexszel vágtad szétfele az amerikai Louboutin-másolatot, amit az eBayről rendelt, és egyik cipőt a másik után dobáltad be a kádba, és azt kívántad, hogy pusztuljon el a föld színéről mindegyik. A legfurcsább az egészben az, hogy még most, hogy itt ülsz, és megittál két sört, és megnyugodtál, és tudod, hogy a biztosító nem fog fizetni, és örülhetsz, ha nem jelentenek fel gyújtogatási kísérletért, még most, hogy tudod, hogy ha Andi hazajön, akkor hívja is majd mindjárt a másik osztálytársát, a válóperes ügyvédet, szóval még most se érzel semmiféle szégyent vagy megbánást, nem, nem érzel semmit, csak valami nagy, mérhetetlenül súlyos megkönnyebbülést.

-

Sült almás-sült céklás saláta sok zárójellel

1 közepes cékla, 2 közepes alma, 10 dkg feta, ½ marék pisztácia vagy dió, bors, vörösborecet, olívaolaj

Készítsünk sült almás-sült céklás salátát!

Vagy nevezhetném dupla almás vagy akár tripla almás salátának is, merthogy az alma kétféle formában is belekerül: sülten és nyersen, sőt akár almachipset is lehet szórni a tetejére, akkor pedig már három külön formában is ott lesz a tányéron – mondhatni: alma és alma, almával.

De mielőtt elkezdenénk, egy pillanatra lehet örülni az ősznek, a gyümölcsöktől roskadozó almafának. Annak, hogy itt van megint az almaszüretek ideje, amikor nagy öröm beleharapni egy-egy érett gyümölcsbe. Én mostanában úgy eszem, ahogy régen a nagyapámtól láttam: kitépem a szárát, aztán nem körberágom, hogy a rajzokról és karikatúrákról olyan jól ismert, szokott almacsutkához jussak, hanem felülről lefele haladva harapdálom, úgyhogy a csutka is elfogy, csak az almamagok maradnak meg a végén. (Érdekes kísérlet nem úgy enni az almát, ahogy megszokta az ember, állítom, kicsit másnak érezzük az ízét is, ha másképpen esszük.)

Na de térjünk rá arra a bizonyos salátára. Az alma-cékla saláta igazi klasszikus, az én változatomban sült almából és sült céklából készül, ezenkívül friss alma (vagy körte), pisztácia (vagy dió) és feta (vagy kéksajt) kerül bele. (Meg a tetejére az a bizonyos almachips.)

Két személyre ebédnek, négy személyre köretnek is működik, és nem is bonyolult: csak egy közepes cékla, két alma, egy fél marék pisztácia és úgy tíz deka sajt kell hozzá.

Hámozzátok meg a céklát, aztán vágjátok úgy félcentis hasábokra a céklagömböt.

Két különböző almát jó használni, egy édesebbet és egy fanyarkásat. Az édesebből készül a sült alma, a fanyarkásabb meg

nyersen ellenpontozza és fűszerezi a salátát.

Az édesebb almából készül a sült alma, de most nem a sütőben egészben sült almára kell gondolni (annak is sok szépsége van, kis csokival és dióval töltve, egy gombóc jóféle vaníliafagylalttal, esetleg némi grillázzsal megszórva egészen csodálatos desszert lehet), hanem a cikkekre vágott és aztán vajban pár perc alatt mindkét oldalon pirosra sütött almagerezdekről. (Ez a fajta gyors sült alma egyébként nagyon gyakori vendég a konyhámban, rengetegszer adom hirtelen sült húsokhoz köretnek, köményes karaj- vagy tarjaszeletek mellé egészen kiváló, hiszen gyakorlatilag a hússal együtt készül el, egyszerre ízesíti a pecsenyelevet és könnyít a húson a maga kívül édes-sós karamellességével és belül az enyhén fanyar hersegősségével.)

Vágjátok az almát tizenkét cikkre, tehát minden negyedet háromra, ez az ideális méret: kívül megsül, belül friss marad. Forrósítsatok egy kevés vajat a serpenyőben (lehet szőlőmagolajjal is dolgozni, és ha vegán változatot akarunk, akkor a feta nyilván elhagyható), aztán helyezzétek bele az almaszeleteket. Az a jó, ha a vaj közepesen forró, a szeletek két perc alatt megpirulnak, akkor óvatosan meg kell fordítani őket, és meg kell pirítani a másik oldalukat is. Ha elkészült, tegyétek egy salátástálba, aztán adjatok egy kevés friss vajat a serpenyőbe, és tegyétek bele a céklahasábokat. Közepes lángon süssétek, amíg el nem kezd finoman hólyagosodni a felszínük. A cékla szaga összekeveredik a sült alma illatával, és a hasábok színe egy picit élénkebbé, rubinosabbá változik. Amikor eljött ez az állapot, loccsantsatok a céklára két kanál vörösborecetet, aztán öntsétek az almák mellé a serpenyő tartalmát.

A saláta alapja meg is van, a sült alma és sült cékla alkotja a gerincét. A másik almát kockázzátok fel apróra (igen, gömbcikk, hasáb és kocka forma zöldségekből épül a saláta, ettől is izgalmasabb lesz), ha akartok bele almachipset, előtte vágjátok félbe, és vágjatok a közepéből három-négy vékony almaszeletet,

ebből készül majd. (Mélázzatok el azon, hogy körtét is lehetne e helyett a másik alma helyett használni, jussatok el arra a következtetésre, hogy úgy is nagyon finom lenne, nyeljetek nagyokat, fogadjátok meg magatokban, hogy legközelebb majd azzal is kipróbáljátok.)

Adjátok a friss almát a salátához, locsoljátok meg jóféle olívaolajjal, keverjétek össze, facsarjatok rá friss borsot.

Kockázzátok fel, és adjátok hozzá a fetát.

Most jöhet a pisztácia vagy a dió, pucoljátok meg (ha sós pisztáciát használtok, akkor esetleg pár percre vízbe lehet áztatni, hogy kioldódjon belőle egy kicsit a só), aztán pirítsátok egy-két percig a serpenyőben, vágjátok durvára, és szórjátok a saláta tetejére.

Az almachips mikróban készül, a sütőpapírra halmozott szeleteket egy-két percig mikrózni kell, aztán ha már kunkorodik a szélük, megfordítva még fél percig. Ha kész, öt percig jó várni vele, ezalatt még jobban kiszárad, és már apróra is lehet vágni és rászórni a közben finoman átlangyosodott salátára.

Most már nincs más hátra, mint egy kicsit elgyönyörködni a saláta szépségében, aztán áhítatosan meg lehet kóstolni. És örülni.

-

Szép arany almáit a nap
– narancssaláta kétféleképpen

3 narancs, 1 édeskömény, olívaolaj, bors
3 narancs, 3 cékla, olívaolaj, só
esetleg: madárbegysaláta, feta, pörkölt dió, mandula vagy pisztácia

Mint egy gyerek, úgy tudom várni a friss narancsot, és ha eljön a december, és elkezdődik a szezon, akkor folyton-folyvást narancsot veszek, és narancsot eszem, és persze nemcsak úgy magában, hanem vadul facsarok, kandírozok, sűrítek, karamellizálok: narancs leves, narancsszörp, narancslekvár, cukrozott narancshéj, narancsos forró csoki, narancsos csokimousse, narancs naranccsal.

Legfőbb ideje tehát, hogy írjak egy keveset a leggyorsabban elkészülő, és télvíz idején mégiscsak legüdítőbb narancsos ételekről, a friss narancssalátáról is. A narancs ilyenkor vékony szeletekre vágva, vagy a gerezdekből kifilézve kerül a salátába, és már maga a narancs vékonyra szelése is élmény, ahogy az ember a legélesebb késével a legvékonyabb szeleteket próbálja vágni a gyümölcsből, úgy, hogy közben a lehető legkevesebb lé folyjon ki belőle, és közben felszáll és egyre erősödik és erősödik a narancsillat, a szeletek belsejébe mintát rajzol a gerezdek belső fala – igencsak el tudok mélyülni ebben az élményben. Én ilyenkor persze nem tudok nem William Butler Yeats A vándor Aengus éneke című versére gondolni, annak is az utolsó öt sorára, hogy „And kiss her lips, and take her hands; / And walk among long dappled grass, / And pluck till time and times are done, / The silver apples of the moon, / The golden apples of the sun.” (Szabó Lőrinc fordításában ez így szól: „S kézenfogom, megcsókolom; / S virágok közt járok, s nekem / Termi majd örök ég alatt / Szép ezüst almáit a hold, / Szép arany almáit a nap.”) Mondják, hogy a Heszperidák kertjében termő aranyalma nem

más, mint a narancs – ezt ma már mindenki tudja, de amikor én megtudtam gyerekkoromban, az a pillanat egyszerre volt öröm és csalódás. Ha ritkán ehettem ilyen narancs-aranyalmát, a mesebeli miatt sokkal aranyabbnak képzeltem. (A zöld kupakos Hellas narancslé sűrű műanyagízű, mégis boldogító keserűségéről most inkább nem írok, az egy másik történet.)

Ha túl vagyunk a narancsszeletelés érzéki örömén, már csak össze kell rakni a salátát. Nálunk két klasszikus változat kerül leggyakrabban az asztalra, az egyik a kicsit könnyebb édesköményes, ennek a szeletelésében is szépen el lehet mélyülni, ahogy a kés szinte papírvékony szeletekre keskenyíti-hersenti, és az orrunk megtelik az ánizsosan friss illattal, álljunk ellen a kísértésnek, adjuk meg a módját, és ne kezdünk el nagy mohón gyorsabban vagy vastagabban szeletelni. Mozdulataink legyenek végig kimértek, egyenletesek.

Amikor az egész fej édesköményt vékonyra szeleteltük, csak akkor kóstoljuk meg.

Hagyjuk, hogy eltöltsön a frissen feltörő zöld ánizsos íz, aztán élvezzük, hogyan herseg, herseg, herseg.

Nem, ne együnk még egy szeletet, akkor túlságosan eltöltene az íze.

Három közepes narancshoz egy szép nagy fej édesköményt kell, zúdítsunk mindent egy keverőtálba, ekkor már utat engedhetünk a sietségnek, keverni már keverhetjük türelmetlenül, öntözni már öntözhetjük szenvedélyesen, mégpedig valami finom, lágy fajta, de mégis kiváló minőségű olívaolajjal.

Az illatok összekeverednek, ánizs, narancs, olaj.

Most már csak bors kell. Pár facsarintás mindössze, és kész is vagyunk.

Megkóstolhatjuk.

Örülhetünk annak, hogy az édesköményes ánizsos roppanóssága milyen szépen illik a narancs könnyű, enyhén savas édességéhez,

és csodálkozhatunk, hogy mennyire szépen kapcsolja össze ezt a két ízt az olaj enyhén zöld, visszafogott ereje.

A negyedik-ötödik falat után végre csendesedjünk el, hunyjuk le a szemünket, képzeljünk lobogó napfényt a szemhéjunk mögé.

Mintha nem sötét tél lenne, hanem a napon feküdnénk valahol délen.

A másik saláta kicsit komolyabb, abba ugyanis hideg vagy legalábbis langyos sült cékla kerül a narancs mellé.

Én nagyon szeretem a céklát. Tudom, hogy nem mindenki osztja a lelkesedésemet, de a sült céklát még azok is képesek megszeretni, akik egyébként borzadnak a klasszikus ecetes céklától. A legjobb a céklát jól megsikálni, aztán a héját kicsit megszurkálva megdörzsölni egy kevés olajjal, beszórni durva sóval, és végül alufóliába csavarva 180 fokon jó háromnegyed órát sütni. (Sokszor, ha kenyeret sütök, beteszek mellé sülni pár céklát is, majdcsak jó lesz valamire, ha nem saláta lesz belőle, akkor lehet mondjuk gyors borscs.) Langyosan már használhatjuk, de így fóliába csavartan jó pár napig el is áll a hűtőben, és bármikor felhasználható. Erre a salátára is csak olaj kell, viszont lehet még madárbegysalátát és esetleg fetát is keverni közé. Ha főételszerűen súlyossá és széppé szeretnénk tenni, akkor szórhatunk rá pörkölt diót, mandulát vagy (és persze ez a legjobb és leglátványosabb): pisztáciát.

-

Görögdinnye-asszociációk a mentás fetasaláta készítése közben

1 kg görögdinnye, 25 dkg feta, ½ marék menta, pár evőkanál olívaolaj, 1 citrom leve

Mentás-fetás görögdinnye-salátát készítek.

Ehhez persze előbb fel kell szeletelni és kockákra kell vágni a dinnyét.

Ha görögdinnyét szeletelek, mindig apám sztorija jut eszembe. Egyszer augusztus elején kirándulni mentek, fel az Istenszékére, négy és fél órás út volt, mindenki csak könnyű hátizsákot vitt magával, úgy kapaszkodtak lassan-lassan felfelé. Odafönn is meleg volt, szokatlanul meleg, és hát volt ott egy nagydarab, testes ember, valóságos óriás, akit senki se ismert, mert nem az ő társaságukba tartozott, talán az állomáson csapódott hozzájuk, és ennek az embernek egy irdatlan nagy hátizsákja volt, és azt a hátizsákot kilógó nyelvvel cipelte, vörös arccal, kínlódva vitte, ők persze csak mosolyogtak rajta, hát minek visz magával akkora csomagot, micsoda ostobaság, gondolták, és mentek és mentek, és aztán, amikor végre felértek a csúcsra, és kigyönyörködték magukat a kilátásban, leültek falatozni, ki-ki elővette, amit hozott, és akkor ez az ember egyszer csak elővett a hátizsákjából egy irdatlan nagy dobozt, ami tele volt kására tört olvadozó jéggel, és a jég közül meg egy hatalmas görögdinnyét, meg egy jókora disznóölő kést vett ki, a dinnyét felszeletelte, és ott helyben az utolsó falásig megette, senkinek sem adott belőle. Sose tudtam eldönteni, hogy apám ezt afféle tanmesének szánta, vagy tényleg megtörtént, mindenesetre a dinnye és a dinnyét cipelő óriás minden elmeséléssel egyre nagyobbra és nagyobbra nőtt, és a dinnye is egyre édesebb, egyre hűvösebb, egyre finomabb lett a fantáziámban.

Azóta is ehhez a képzeletbeli, mesebeli dinnyéhez hasonlítok minden valódi görögdinnyét, és mindig, amikor megvágok egyet, és

mikor ropog, ahogy a nagy késsel két félbe hasítom, és ahogy szeletelem, erre az Istenszéke csúcsán felfalt, mennyei dinnyére gondolok. Talán ezért is szeretek jobban egész dinnyét venni, nem felet vagy negyedet, pedig ez alig fér a hűtőbe, egyáltalán nem praktikus, mély kút híján sokszor kádban kell jéggel vagy rácsorgatott hideg vízzel hűteni, de nem érdekel, nekem egész dinnye kell, és annál jobb, minél nagyobb.

Közben a dinnyét felszeleteltem, kipiszkáltam belőle a magokat, és kockákra is vágtam, a dinnyemagról persze Naszreddin Hodzsa jut eszembe, meg a mérhetetlen gazdagság, és az a nyár, hatodikos koromban, amikor maggyűjteményt kellett készíteni a biológiatanárnak szeptemberre, de én az egészet elfelejtettem, utolsó reggel jutott eszembe, úgyhogy a gyűjteményem szégyenszemre két lecelofánozott gyufásdobozból állt, az egyikben napraforgó-, a másikban dinnyemagokkal, de ezt most nem mesélem végig, mert akkor sose készül el a saláta.

Én amúgy egész sokáig nem tudtam elképzelni, hogy a görögdinnyével bármit is kéne csinálni azonkívül, hogy úgy, ahogy van, megeszi az ember. Jó, azt tudtam, hogy a dinnyehéjat lehet savanyítani, de hogy a húsát salátába is lehet tenni, azzal Finnországban szembesültem, méghozzá Lahti városában. Ott találkoztam először ezzel a mentás-fetás változattal is. Tényleg, a menta! Ideje kimenni a kertbe, és hozni egy marékkal, nem kell sok, a menta jó markáns fűszer, szépen felvágom, aztán összekeverem a dinnyekockákkal, és rámorzsolom a fetát.

Már csak egy kis frissen facsart citromlé és olívaolaj kell rá, esetleg egy kevés só, bár az van a fetában is. (Néha az egyik legkedvesebb fűszeremet, a sóban eltett citromot is elő szoktam venni, és abból is teszek bele, de abból tényleg csak egy nagyon kevés kell.)

A salátát szépen összekeverem, vigyázok, hogy a dinnye ne törjön meg, és a feta se legyen a végére túl morzsalékos, és tulajdonképpen készen is vagyok.

A citromos-dinnyés mentaillatról eszembe jut a Lahti tó vizének simasága, a füstös fekete szauna és az a vidám tréfa, amit a finn írók űztek velem. Kicsit túl pikáns ahhoz, hogy itt és most részletesen elmeséljem, a lényeg az, hogy voltam annyira naiv, hogy elhittem, a szaunából kimenet egész nyugodtan beugorhatok anyaszült meztelenül a tóba.

Rég volt, most már én is tudok magamon nevetni. Mosolyogva megkóstolom a salátát, a dinnye roppanós édességét pont olyan szépen köti össze a feta engedékeny sósságával a menta, mint ahogy Finnországból emlékeztem. Biztos annak a dinnyecipelő hegyi óriásnak is nagyon ízlene.

-

Konfitált fokhagyma kétféleképpen

4 fej fokhagyma, 3-4 evőkanál kacsa- vagy libazsír

Kicsit bánom, hogy kivételesen egyedül vagyok itthon, mert nincs senki, aki megkérdezné, hogy ugyan már, kedves Gyuri, miért járkálsz körbe-körbe a konyhaasztal körül, mint valami őrült, úgy, hogy közben két kézzel vadul rázod és csörgeted és zörgeted a fejed fölött tartott kislábost? Ugyan, kedves Gyuri, miért szorítod a fedőt a kislábosra, miért rángatod ide-oda olyan heves mozdulatokkal, mintha a kislábos rángatna téged, csak nem valami ármányos gonosz szellemet ejtettél foglyul? Szeretteim szókincse még a képzeletemben is igen választékos és tapintatos.

Ezekre a kérdésekre persze nagyon egyszerű lenne a válasz, azt felelném, hogy drágáim, hát hogyhogy nem látjátok és nem is orrintjátok, hogy én a nagy fokhagymaszellemet, a főfokhagyma-esszenciát ejtettem foglyul? Vagyis készülök foglyul ejteni. Hát mi történt, hogy nem halljátok a húsos fokhagymagerezdek csöngését-bongását?

Bizony, én most egy radikális és ravasz módszerrel pucolok éppen fokhagymát, tenném még hozzá, teszem még hozzá, csak úgy az üres étkezőnek, és hiába nincs itthon senki, akkor is elmondom a módszer lényegét, mégpedig fennhangon. Az a lényeg, hogy a szétszedett fokhagymagerezdeket egy alkalmas edényben egy-két percig rázzuk, és ettől majd szépen ledobják a héjukat, aki nem hiszi, járjon utána, hiszen én is éppen azt teszem, hetedszerre vagy nyolcadszorra járom körül az ebédlőasztalt, és rázom a kislábost, mint az őrült.

Most már elég idő eltelt, nincs tovább, itt az idő megnézni, hogy mi történt, az asztal közepére teszem a kislábost, leemelem róla a fedőt, és láss csodát, a fokhagymahéj pelyhei között kövér, tiszta gerezdek csücsülnek. Persze mindig akad egy-két renitens, amit

mégiscsak hámozgatni kell, de azért nagyjából működik, és ha nem csinálja ennyire teátrálisan az ember, akkor gyorsabb is, mint a sima fokhagymapucolás.

Hát jó, ezzel megvolnánk, de miért kellett ilyen rengeteg fokhagymát pucolni? Négy egész fej fokhagyma, mégis kinek kellett ennyi?

Mondtam már, elő akarom csalogatni a fokhagymaszellemet, vagyis fokhagymakonfitot akarok készíteni, libazsírban hosszan abált fokhagymát, méghozzá mindjárt kétféleképpen, sütőben és kuktában. A fokhagyma a legkedvesebb szuperélelmiszerem, a fokhagymakonfit pedig a szuperélelmiszer szuperételesítése, maga a megtestesült szuperség.

Két egyforma kis fémtálkám van, mind a kettőbe ugyanannyi fokhagymát teszek, szépen igazságosan elosztom, aztán rákanalazok annyi libazsírt vagy kacsazsírt, amennyi ellepi (használhatnék persze mangalicazsírt vagy tisztított vajat vagy olívaolajat is – hogy a súlyosabbaktól a könnyedebbek felé haladva vegyem sorba a lehetőségeket, szoktam is, de mostanában a délfrancia konyhával voltam elfoglalva, és azon a tájon a fokhagymához bizony kacsazsír dukál, a technológiát ez persze nem érinti), aztán az egyik tálkát a sütőbe teszem 150 fokon két órára, a másikat viszont a kuktába, de nem akárhogy: a kukta aljába vizet töltök, a vízbe állítom a gőzölő fémkosarat, és a gőzölőkosár tetejére alufóliával lazán lefedve jön a fémtál a fokhagymával és a libazsírral. Nagy nyomáson egy-másfél órát hagyom főni, aztán elzárom alatta a hőt, és megvárom, hogy magától nyíljon ki a kukta.

A kétféle fokhagymakonfit nagyjából egyszerre lesz kész, a sütőben sült illatosabb a lassú rotyogástól, a kuktában készült viszont krémesebb és karamellesebb a nagy nyomástól, de mindkettő lágyan és enyhén átédesedett a sütéstől, közben pedig selymesen mély pecsenye lett, a fokhagyma ereje egészen szelíddé finomodott, de azért nagyon is érezhető.

Éppen összekóstolom a két konfitot egymással, amikor hazajön a család, boldog lelkesedéssel mutatom nekik a kétféle konfitot, magyarázom a módját, elmondom, hogy villával péppé törve micsoda pompás pirítóskenyér-feltét lesz belőle, és hogy mennyire feldobja majd a friss krumplipürét, és milyen ravaszul telt ízt ad az ilyesmi a hagymalevesnek.

Azt is elmondom persze, hogy a hagyományos hús alapú konfitokkal ellentétben a fokhagymakonfit legfeljebb két hétig tartható el a hűtőszekrényben. Mielőtt azonban teljesen belelendülhetnék a mikrobiológiai okokat részletező kiselőadásba, megpirulnak a kenyerek, elkészülnek a konfitált fokhagymával megkent pirítósok. Ahogy az illatuk beteríti az étkezőt, már tudjuk: kizárt, hogy ebből a csodás finomságból akár csak holnapra is bármennyi megmaradjon.

-

Fermentált spárga

50 dkg friss spárga, 1 citrom, jódozatlan só
só súlya = (spárga súlya + víz súlya) × 0,02

René Redzepi és David Zilber nagy fermentálós könyvében, a Noma Guide to Fermentationben olvastam először citromos fermentált spárgáról. Az ő receptjükben fehér spárgát érlelnek sós vízben (a zöld és a fehér egyébként ugyanaz a növény, a fehér attól fehér, hogy a hajtásait homokkal befedve védik a napfénytől), én zöld spárgával próbáltam ki.

A recept félelmetesen egyszerű: a spárga és a víz együttes súlyát le kell mérni, aztán két százalék nem jódozott sót kell tenni hozzá, egy megfelelő üvegben. Kenyér, krumpli vagy egyéb ilyesmi nem kell hozzá, van ugyanis elég vadkovászspóra a spárgán, tökéletesen fermentálódik minden adalék nélkül. Pár szelet kezeletlen héjú citromot is javasolnak hozzá, valóban jót tesz, enyhe citromos ízt ad a spárgának.

Szokásom szerint sokáig tervezgettem, hogy kipróbálom, de amikor két csodás spárgatermesztő fiatalasszonnyal is összebarátkoztam (köszönöm, kedves Nóri, köszönöm, kedves Andi), és hirtelen komolyabb spárgamennyiség állt a házhoz, nem lehetett már tovább halogatni, úgyhogy belevágtam.

Először letörtem a spárgák talpát, aztán megmostam a rügyeket, ne maradjon bennük homok, itt még meginogtam, hogy talán mégse kéne kísérletezésre pazarolni a sok drága spárgát, inkább megsütöm őket olajban jó szokásom szerint, de aztán megembereltem magam.

Megmértem a fermentálóüvegünk súlyát, utána kicsit aggodalmasan telerakosgattam egymás mellé állított spárgákkal, aztán, amikor ott álltak szép katonás rendben egymás mellett, felöntöttem vízzel az üveget, újra megmértem, az eredményből

kivontam az üres üveg súlyát, a maradékot elosztottam százzal, megszoroztam kettővel, kimértem annyi sót, amennyi a műveletsor eredménye lett, majd leöntöttem a spárgáról a vizet, belekevertem az immár megfelelő mennyiségű sót, felforraltam, megvártam, amíg kihűl, aztán visszatöltöttem az üvegben türelmesen várakozó spárgákra.

A nagy méricskéléstől valahogy rejtvényfejtő hangulatban kerültem, elkezdtem azon gondolkozni, nem lehetne-e mindezt egyszerűsíteni valahogy, de amikor azon kaptam magam, hogy a spárga sűrűségén kezdek töprengeni, meg azon, hogy meg kéne mérni, hogyan viszonyul a spárga sűrűsége a primőr répáéhoz, vagy mondjuk a paszternákéhoz, hisz ezeket valószínűleg szintén lehetne ugyanezzel a módszerrel fermentálni, akkor már magamon is mosolyogtam: hiába a nagy hókuszpókusz, igazából mégiscsak annyi történik, hogy sós vízben érlelünk zöldségeket.

Végül aztán lezártam az üveget, és egy hét sem kellett hozzá, és a kovászos spárga készen lett.

Savanykás, roppanós, finoman spárgaízű, nagyon enyhe kesernyés felhangokkal – ha szereti az ember a spárgát, akkor veszélyesen finom. (Ha nem, akkor viszont nem ezzel kell bevezetni a spárgaszeretetbe, mert én magam is ismerek olyan spárgatűrő, de nem -rajongó egyént, aki sikoltva menekült az első harapás után. Szóval, ez igazi különlegesség, mondhatnám, elsősorban kíváncsi és bátor spárgarajongó ínyenceknek.)

Persze nem bírtam ki, csináltam fokhagymás-korianderes-mustármagos-borsos változatot is, az is nagyon jó lett, ott ezekből a fűszerekből is tettem egy-egy kiskanálnyit a lébe, és a kétliteres üvegbe még négy gerezd kicsit megroppantott fokhagyma is került. Ez a második változat kissé kevésbé spárgajellegű, a fokhagyma és a fűszerek érezhetően beépülnek az ízébe.

A kovászolt spárga tehát pompás mulatság, remekül működik köretként fehér húsokhoz, de szendvicsnek is finom, például rozskenyéren kecskesajttal.

Lezárt üvegben sokáig eláll, egy kis üvegnyit egyszer több mint fél évig a hűtőszekrény legmélyén fejtettem, és amikor felfedeztem, éppen olyan roppanós és finom volt, mint új korában. Könnyen lehet, hogy tovább is bírta volna.

-

Fűszeres sós uborka

uborka, víz, literenként 1,5 evőkanál só
üvegenként 2-3 gerezd fokhagyma, kapor, csombor (borsikafű)
minden 1 kg uborkához 1-1 kiskanál mustármag, koriandermag, bors
esetleg: babérlevél, csípős paprika, 2 cm gyömbér, 2 cm torma

Persze, persze, állandóan készítünk kovászos uborkát, de egyszer érdemes a sós uborkát is kipróbálni, amikor csak sós-fűszeres vízben, mindenféle érlelődést elősegítő adalék, tehát kenyér, krumpli vagy éppen meggyfalevél nélkül lassan fermentálódik a szendvicsbe való uborka.

Menjetek ki a piacra, válogassatok ki kicsi vagy legfeljebb közepes uborkákat a legszebbek, legfrissebbek közül, dörzsölgessétek meg ujjbeggyel az érdes bőrüket, képzeljétek el előre a finom, fűszeres, hűs savanyúságot. Vegyetek kaprot is (ha kaptok, akkor persze csombort is – ami más néven borsikafű), meg nyilván friss fokhagymát.

Otthon áztassátok hideg vízbe az uborkákat, aztán dürücköljétek tisztára mindegyiket, vágjátok le a végüket. Hagyjátok, hadd ázzanak még egy keveset.

Tegyetek fel forrni néhány liter vizet, ha már gyöngyözik, adjatok hozzá literenként másfél csapott evőkanálnyi sót.

Vegyétek elő a kovászoló üveget, mossátok ki alaposan, sőt ki is forrázhatjátok, biztos, ami biztos.

Tegyétek a kaprot és a csombort az üveg aljára, dobjatok rá két-három gerezd fokhagymát, és minden kiló uborkához egy púpos kiskanál mustármagot, egy kiskanál koriandert, egy kiskanál borsot, esetleg babérlevelet is, aztán fontoljátok meg a csípős paprikát, gondolkozzatok el a gyömbéren, tormán (egy-egy fél hüvelykujjnyi meghámozva, szeletekre vágva).

Rendezzétek el ügyesen az uborkákat az üvegben, állhatnak szép katonásan, vagy fekhetnek is, én legutóbb annyi uborkát vettem, hogy szorosan rakva egy üveghez túl sok volt, kettőhöz túl kevés, az alsó sor katonásan készült, a felső, kóstolgatni való sor kicsit lazább lett.

Ha a víz már nem forró, csak meleg, öntsétek fel az uborkát, tegyetek rá egy kistányért, hogy lenyomja (minekünk, ugye, Annának hála, nagyon szép és praktikus fermentálóüvegeink vannak, kerámiasúllyal, csavaros fedővel, üvegtetővel), aztán tegyétek egy árnyékos ablakba. (Nem, nem kell napra tenni, akkor ugyan gyorsabban elkészülne, de ennek a változatnak az a lényege, hogy nem sietünk vele, mert ezzel a fűszeres változattal jobb nem nagyon sietni, ha öt napig vagy egy hétig érik, akkor inkább átjárják az ízek az uborkákat.)

A harmadik naptól akár kóstolgathatjátok is szerető kíváncsisággal (érdekes és tanulságos egyszer a szokásosnál gyakrabban kóstolgatva végigkövetni, hogy érik készre, hogy járja át napról napra lassan a fűszer az uborka belsejét), és képzeljétek el minden kóstolásnál, milyen jó is lesz majd hajszálvékony szeletekre vágva mondjuk a kacsa- vagy mangalicarillettes-tel megkent, vagy tépett tarjával, esetleg vékonyra szelt hagymás kacsamellel megrakott, nagy karéj kenyerekre halmozni.

(Izgalmas párhuzamosan készíteni ilyet és a klasszikus, a Főzőskönyvben leírt, kenyérrel vagy krumplival savanyított kovászost is, a különbségek és a hasonlóságok egyformán tanulságosak. A klasszikus kovászost jobb pörkölthöz-miegymáshoz harapdálni, ez a lassabban készülő sós-fermentált inkább szendvicsbe ideális, már csak azért is, mert az uborkák nincsenek bevágva, kényelmesebben lehet hosszában szeletelni őket.)

Levesek

-

Fűszeres paradicsomlé

paradicsomlé, torma, zeller, só vagy zellersó, bors, Worcestershire szósz, lime-lé, 2-3 cm torma stb.

Azóta nem iszom paradicsomlevet repülőn, amióta kilenc éve, a Budapest–Berlin–New York járaton, nem sokkal a berlini átszállás előtt, sikerült valahogy olyan ügyetlenül rászorítva kézbe fogni a megzellersózott-borsozott és felkevert paradicsomlevet, hogy a kis műanyag pohár kettétört a kezemben, a tartalma pedig mind az utolsó cseppig az ölembe ömlött.

Szerencsém volt, mert gondos (vagy aggódós?) feleségem, mintha a jövőbe látott volna, rábeszélt, hogy vigyek magammal a kézipoggyászban is cserenadrágot, a kedves utaskísérők pedig adtak jó negyed köbméter papírszalvétát, úgyhogy csekély húsz perc elteltével már újra a helyemen ültem, sőt csurom-paradicsomlé ruháimat is átöblítettem és bezacskóztam.

Minden a legnagyobb rendben volt, éppen csak a paradicsomlé hiányzott: pont az első korty előtti töredék pillanatban történt a malőr, amikor már minden érzékszervemmel felkészültem a savanykásan sűrű, fűszeres ízre, és ez az elképzelt ízélmény olyan erősen bennem maradt, hogy a hosszú és kellemetlen, dohogó önostorozással és fogadkozással súlyosbított paradicsomleves mosás-mosakodás élmény ellenére is azt éreztem: én bizony nagyon kívánom a paradicsomlevet.

De több cserenadrág nem volt nálam, úgyhogy inkább nem kockáztattam. Hogy a paradicsomlé miért finomabb nyolcezer méter fölötti magasságban, arról nincs tudományos konszenzus, egyes nézetek szerint a nyomáskülönbség és a száraz levegő miatt olyan furmányos módon tompul és változik meg az ízlés és a szaglás odafent, hogy az a paradicsomlé számára éppen ideális, mert tisztábban előjön a gyümölcsössége, és háttérbe szorul az a fajta

enyhe földíz, amitől sokan viszolyognak, és ami a céklában szokott hangsúlyozottabban megjelenni.

Én egyelőre tartom magam az átöltözés közben tett fogadalomhoz, repülőn nem rendelek többet paradicsomlevet, viszont itt a földön nagyon is sokszor iszom, és olyankor kicsit mindig azt az égi ízélményt keresem, ami nekem a paradicsomlé esszenciája.

Egy jól behűtött, ízesített paradicsomlé a nyári melegben szinte felér egy levessel. Ha csak egy decit iszik belőle az ember lassan kortyolgatva, akkor étvágyfokozó, ha mondjuk fél litert kicsit mohóbban, akkor viszont akár étkezés helyett is megteszi, pláne, ha egy kis zellerszárat, nyers édesköményt vagy ügyesen rudakra vágott kovászos uborkát is elharapdál mellé. Télen pedig hosszú szaunázások, gőzfürdőzések egész testet átjáró szomjúságát tudja semmihez sem hasonlíthatóan oltani.

Lehet egyszerűen és gyorsan, tört jéggel összerázva hűteni, aztán a pohárba szűrve fűszerezni, egy facsarintásnyi borssal, pár csepp Worcestershire szósszal, kevés sóval vagy netán zellersóval (ezt sörözéshez is érdemes beszerezni, aki sörözött már komolyabban Belgiumban, tudja, milyen remek sörkorcsolya a zellersóba mártott, érett holland sajt – de ez egy másik, téli történet), és ha kell, jobban is meg lehet adni a módját: amikor van az embernek kedve és ideje, megpróbálhatja a Bloody Mary koktéliskola hagyományát követve előre fűszerezni, és pár óra hűtés után leszűrni a levet.

Két nagyon izgalmas adalék van, amelynek idő kell ahhoz, hogy úgy adja át az ízét a paradicsomlének, hogy utána egyik se lógjon ki feltűnősködve az italból. Az egyik a frissen facsart citromlé (vagy még inkább lime-lé): egy jó evőkanálnyi kell egy liter paradicsomléhez, ettől könnyedebb és gyümölcsösebb lesz, de csak akkor, ha rendesen összekeverjük, a másik pedig a frissen reszelt torma (persze, ha minden kötél szakad, az ecetes torma is jó), ebből elég egy kiskanálnyi, mert nem az a cél, hogy az ital a garatunkat

kaparja, hanem csak annyi, hogy adjon egy kis titkos erőt a lének. Ezenkívül én még Worcestershire szószt, feketebors-keveréket (ha van hosszúborsunk és kubebánk, akkor azt érdemes egy-egy-egy arányban fekete borssal keverni), és két evőkanálnyi kovászosuborka-levet szoktam hozzákeverni (ettől sokan visszariadnak, de bátraké a szerencse – aki megszereti, az aztán direkt erre a célra tartalékol kovászosuborkalé-jégkockákat) – és aki a csípőset szereti, az tabascót is adhat hozzá, én, bevallom, nem szoktam.

Jól összerázom, négy-öt óra után szitán átszűröm, a pohárba vagy zellerszárat, vagy hosszában elnegyedelt kovászos uborkát, vagy egy szelet friss édesköményt teszek. Megkeverem, fölé hajolok, beszívom az illatát – és végül, repülős kalandomból okulva, az óvatosnál is óvatosabban emelem a számhoz a poharat.

-

Lazacleves spenóttal és miszóval

½ kg krumpli, 1 vöröshagyma, 2 sárgarépa, 25 dkg lazacfilé, 4 marék spenót, só, bors, szegfűbors, 2 evőkanál miszópaszta, 1 lime
esetleg: újhagyma szára, 1 marék dióbél

Öt perc, és kész lesz a leves, mondom biztatóan, pedig a három legfontosabb alapanyag, a spenót, a lazac és a miszó még egyáltalán nincs is benne a fazékban.

A kockára vágott lazachúsra nézek, a halhús narancsba hajló rózsaszínjén futó vajszínű csíkok szépségéről az jut eszembe, hogy egyszer végignéztem, hogy csiszolnak és políroznak fényessé egy vörös agátot, abban a féldrágakőben futnak így egymás mellett a vöröses rózsaszín és fehéres csíkok.

A spenótot már fél órája jeges vízben áztatom, ettől felfrissül, és megőriz majd valamit a zöld frissességéből, a jégkockák már lencsékké olvadtak, és ahogy egy pillanatra besüt a konyhába az erőtlen téli nap, és megcsillan a jégen, egyszerre intenzíven kiragyog a tálból a spenótlevelek mély zöldje.

A miszót is kibontottam, vörös miszó, a színe persze nem piros, inkább csak barna, egy pillanatra a fénybe tartom, a fénytől a paszta színe mintha rőtbe váltana, persze lehet, hogy csak a szemhéjam mögött lobban a fény pirosa, ahogy egy pillanatra belenézek a napba.

Húsz másodperc volt csak, már újra el is tűnt a napkorong, szürke téli nap ez, Helsinki jut eszembe, nyilván nemcsak a fény halványsága miatt, hanem azért is, mert ezt a levest Helsinkiben kísérleteztem ki, igazából a finnek egyik nemzeti ételének, a kapros-tejszínes lazaclevesnek, vagyis a lohikeittónak egy kicsit japánosított változata.

Majdnem fél évet éltem Finnországban, és attól kezdve, hogy először ettem finn lazaclevest, rengetegszer, akár heti kétszer-

háromszor is megfőztem. Újdonság volt nekem, hogy a lazacból levest is lehet főzni, mindaddig csak sült lazaccal találkoztam, és lenyűgözött, milyen laktató és milyen finom levest varázsol az egyszerű tejszínes-kapros krumplilevesből egy kis hozzáadott halhús. Egyszerűségében is tökéletes étel, egy-két szelet vajas rozskenyérrel tökéletes, laktató és teljes étkezés. Minden benne van, ami csak egy kemény munkával töltött naphoz kell.

De persze a jóból is megárt a sok, és egyszer elkezdtem gondolkozni, hogy milyen másfajta levest lehetne még lazacból főzni. Kinyitottam a hűtőt, megláttam a spenótot, amit eredetileg fokhagymás-gorgonzolás spenótnak szántam, aztán eszembe jutott, hogy milyen szépen illik a miszó a krumplipürébe és a krumplilevesbe, és meg is volt az ötlet. Azóta is az egyik legkedvesebb levesem.

Négy személyre kell hozzá fél kiló krumpli, egy vöröshagyma, két közepes répa, negyed kiló lazacfilé, fejenként egy nagy marék spenót (persze, ha zsenge bébispenótot kapunk, az még jobb, amúgy érdemes letépni vagy levágni a spenótlevelek vastag szárait – de gyorsfagyasztott spenóttal is működik, azt is érdemes jeges vízben kicsit kiengedni, felfrissíteni).

Úgy indul, mint egy egyszerű krumplileves, a hagymát apróra kell vágni, a répát és a krumplit is fel kell kockázni. Ha ez megvan, megfuttatom a vajon a hagymát, sózom, borsozom, hozzáadom a répát, három-négy megzúzott szegfűborsot, aztán jöhet a krumpli; néha elgyengülök, és reszelek bele egy kis szerecsendiót is, aztán felöntöm vízzel (vagy ha van, alaplével), kicsit többel annál, mint amennyi ellepi, negyedórát főzöm, amíg a krumpli már puha, de még nem esik szét.

Innen már csak öt perc, úgy, ahogy az elején ígértem.

A mosogató fölött átöntöm egy szitába a spenótot, lecsöpögtetem, aztán hozzáadom a leveshez, megkeverem, most jöhet a lazac.

Beleteszem azt is a lébe, aztán egészen lehúzom a lángot, mert ilyenkor már nem kell főzni, csak éppen gyöngyöztetni öt percig a forró lében, a lazac ennyi idő alatt éppen megfő, omlós lesz és finom, de ha sokat forralnám, akkor gumiszerűen kemény lenne, és pont a lényege veszne el.

Már csak a miszó hiányzik, egy tányérba kikanalazok úgy egy decit a levesből, aztán hozzáadom a miszópasztát. Jól meg kell keverni, hogy feloldódjon, én, ha lehet, mindig egy porcelántálkában csinálom és villával keverem, szeretem hallgatni, hogy csilingel, szeretem nézni közben, ahogy lassan barnára vált a lé.

Ha a miszó feloldódott, megkóstolom a halat. Ha már omlós és puha, csak akkor keverem a leveshez. (Azt mondják, a miszót nem szabad főzni, mert attól megkeseredne.)

A leves kész van, lehet tányérba szedni, friss lime-ot szoktam facsarni még rá, és ha olyan a kedvem, és éppen van otthon, akkor apróra vágott újhagymaszárat is szórok még a tetejére. Frissen pörkölt diót is lehetne adni hozzá (egy marék diót késsel durvára, de nem túl apróra vágnék, aztán forró serpenyőben kis vajon megpirítanám), attól még tartalmasabb lenne, és egy kicsit nehezebb is, de ezt én csak tényleg reménytelenül szürke téli napokon szoktam.

-

Citromos vöröslencseleves éjfél utánra

hat személyre: olaj, 3 gerezd fokhagyma, 1 csapott evőkanál római kömény, só, bors, 1 babérlevél, 1 rozmaringágacska, 50 dkg vörös lencse, 1 lilahagyma, 2 sárgarépa, 4 evőkanál paradicsompüré, ½ citrom leve, 3 evőkanál sóval és cukorral gyorsérlelt sós citrom

Egy jó éjfél utáni levesnek egyszerre kell könnyednek, kijózanítónak, laktatónak és erőt adónak lennie.

A citromos vöröslencseleves tökéletesen alkalmas erre a feladatra, egy kicsit egzotikus is, hiszen a lényegét a vörös lencse és a római kömény adja, de közben persze ismerős is, merthogy mégiscsak egy lencseleves, úgyhogy ha netán szilveszter éjszakáján vesszük magunkhoz, akkor ráadásul a gazdag új év is garantált.

Tulajdonképpen ez egy gyors répás-paradicsomos, kicsit pépesített vöröslencseleves, nincs benne nagyon sok ördöngösség.

Legjobb a római kömény átforrósításával kezdeni, ezt én mindig a legkedvesebb vasserpenyőmben csinálom, csak úgy szárazon, olaj nélkül melegítem a római köményt, kicsit rázogatva, egészen, amíg ki nem árad az illata. Megégetni nem kell, ahogy felszáll az illat, átöntöm a mozsárba, és gyorsan porrá töröm. Szeretek ritmusra mozsarazni, szeretem érezni, ahogy másodszor is megváltozik, és még intenzívebbé válik a római kömény illata.

Megpucolom a zöldséget, és ha nincs otthon sós citrom, akkor gyorsan megcsinálom azt is, hadd érjen szépen össze. (Nagyon egyszerű: a kezeletlen héjú biocitromot gyorsan minél apróbb kockákra kell vágni héjastul, aztán összekeverni egy kiskanál sóval és ugyanennyi cukorral – én ezt a citromkeveréket fűszerként használom –, salátákban, szendvicsekben, de egytálételekben, sőt levesbetétként is megállja a helyét.)

Átöblítem a lencsét a legkisebb lyukú szűrőmben, megpucolok és megroppantok két-három gerezd fokhagymát, aztán olajat forrósítok (persze lehet vaj vagy tisztított vaj is), beledobom a fokhagymát, hagyom, hogy színt kapjon, aztán kiveszem, mert nem akarom, hogy ez a leves nagyon fokhagymás legyen, épp csak az ízének az árnyékára van szükség. Persze aki fokhagymásabban szereti, az akár több gerezdet, vagy akár egy fejnyi fokhagymát is megpiríthat, aztán péppé zúzva a répa megpirítása után visszakanalazhatja a leves alapjába. (Gyömbért is lehetne pirítani és reszelni hozzá, de akkor már jöhetnének egyéb fűszerek is, és egy másfajta, indiaisabb jellegű levest kaphatnánk – járható út az is, de most nem az a cél, most megelégszünk a római köménnyel és a citrommal.)

Ha a fokhagymák már aranyszínűre sültek, és kikerültek az olajból, jöhet az apróra vágott hagyma. Rákanalazom a porrá tört köményt, előre tudom, az illata most fog harmadszor kiáradni, most lesz a legintenzívebb. Vigyázok, hogy ne égjen meg, megsózom és borsozom, aztán hozzáadom a felkockázott répát, jól megkeverem.

Nem baj, ha a répa kap egy kis színt, közepes lángon kevergetem pár percig, hozzáadom a paradicsompürét is.

Kevergetem, a római kömény illata még mindig intenzív, de azért már szelídült valamit.

Lerázom a lencséről a maradék vizet, beleszórom a szűrőből a lábosba, aztán felöntöm kétszer annyi vízzel, mint amennyi a lencse volt.

Felhúzom a lángot, megvárom, amíg forrni kezd a lencse, aztán kicsire állítom. A lencsét mindig ezzel a módszerrel főzöm, és sose áztatom be előtte, így is gyorsan megdagad és megpuhul.

Teszek még a levesbe egy babérlevelet és egy kis rozmaringágat. A rozmaringot minden lencsés ételbe rituálisan belefőzöm, mióta egyszer azt olvastam róla, hogy enyhíti a lencse legközismertebb hatását. Különben is a nagy cserepes rozmaringbokrunk télre a konyhában tartózkodik pontfényekkel

körülvéve, karácsonyváró örökzöld dísznövényszerepben, kár lenne nem kihasználni.

Most már nincsen sok munka a levessel, fedő alatt főzöm húsz percig, vagy legfeljebb fél órát, amíg meg nem puhul. Nem érdemes szétfőzni. Amikor puha, a leves negyedét ki szoktam venni, botmixerrel pépesítem, aztán visszatöltöm a többihez. Ettől sűrűbb lesz és krémesebb, én pedig szeretek botmixerezni: az egyik legkedvesebb konyhai eszközöm, nem tudok betelni azzal az érzéssel, hogy a pépesítendő anyagba mártva megnyomom a gombját, felzúg és örvényt kavar, és a maga kavarta örvény leszívja a mixerfejet egészen az edény aljáig.

Néha nem is szórakozom az oda-vissza töltögetéssel, hanem egyenesen a leveses lábosban botmixerezek. (Ilyenkor mindig gondosan kihalászom előbb a rozmaringágat meg a babért.) Vigyázni kell persze, nem szabad túlzásba esni, hiszen a leves akkor jó, ha marad azért a lencsének valami tartása.

Már csak a citromlé kell bele. Mielőtt belekeverném, megkóstolom, aztán, miután belekevertem, újra. Nemcsak savanyúbb lesz a citromtól, hanem valahogy könnyedebb is.

Tulajdonképpen készen van. (Előre is meg lehet csinálni természetesen, és ha újramelegítéskor túlságosan besűrűsödne, óvatosan lehet némi vízzel hígítgatni.)

Készen vagyunk, most már csak tálalni kell, és rábeszélni szeretteinket, vagy éppen a vendégeinket, hogy tegyenek bátran a közepére egy kiskanálnyit a sós-cukros citromkockákból.

Vannak, akik az erős ízeket kedvelik, ők nyugodtan szórhatnak rá csilipelyheket, vagy locsolhatnak bele egy kevés csiliolajat. Ha van frissen vágott petrezselyemzöldünk, azt is szórhatunk a tetejére.

(És nemcsak éjfél után finom, rendes ebédre is nagyszerűen be szokott válni.)

-

Az erdő illata – tárkonyos vadraguleves

½ kg vad apróhús, 2-3 evőkanál zsír, 1 lilahagyma, 2-3 sárgarépa, 1 petrezselyemgyökér, 1 kis zeller, só, bors, borókabogyó, babér, tárkony, 5 dkg szárított és/vagy 20 dkg friss erdei gomba vagy barna csiperke, 1 evőkanál liszt, 15 dkg zöldborsó

a csipetkéhez: 1 tojás, só, annyi liszt, amennyit felvesz – na meg türelem

a tálaláshoz: citrom, tárkonyecet, tejföl, friss petrezselyemzöld és tárkony

Mi minden kell egy igazi jó tárkonyos vadragu-, pontosabban őzraguleveshez? (Én, ha csak lehet, őzből szoktam főzni, de persze szarvasból vagy vaddisznóból is finom.)

Nem, nem csak az alapanyagok, úgymint a tisztított apróhús, a só, a bors, a borókabogyó, a friss vagy épp szárított erdei gomba, a répa, a petrezselyem, a hagyma, a zeller, a babér, a zsír, a tárkony és a citrom, netalán a zöldborsó.

Persze, persze, ezek nélkül nem lehet vadragulevest főzni (mondjuk ahogy ezt leírom, rögtön eszembe jut a Nagy Levin A három testőr Afrikában című Rejtő-regényből, aki azt állította, hogy cserzett marhabőrből is tűrhető ragut tud készíteni, úgyhogy az aggodalmas Tuskó Hopkins nem győzte dugdosni előle azt a bizonyos látcsőtokot – de hát hol vagyunk mi a Nagy Levintől?, ráadásul mi nem tűrhető, hanem éppenséggel kitűnő ragut, pontosabban ragulevest akarunk most), de ahhoz, hogy igazán jó, ünnepi vadragulevest főzhessünk, kell még valami, nekem legalábbis mindenképpen szükségem van az erdő illatára, arra a semmihez sem hasonlítható némaságra, amit egy szélcsendes napon egy alkonyi erdő legmélyén tapasztalhat meg az ember, amikor a lombok szinte magukba nyelik a léptei zaját.

Erre szoktam gondolni, amikor vadragulevest főzök, az egész napos kirándulás fáradtságára, arra a nagy-nagy, de még nem fájóan mardosó éhségre, amit egyszerre mélyít és enyhít a hamarosan ránk váró forró vadraguleves szürcsölésének ígérete.

De hát mégsem lehet egy receptet úgy kezdeni, még ha vadraguleves is, hogy induljatok el hajnalban, kiránduljatok egész nap, közben szerezzetek őzhúst meg gombát – úgyhogy kezdjük inkább úgy, hogy szagoljátok meg a gombát (ha friss, tisztítsátok meg, ha szárított, áztassátok be), aztán, amíg az őz apróhúst hártyázzátok, a gomba illatának emlékével az orrotokban gondoljatok az erdőre, próbáljátok felidézni a legszebb erdei utatokat, illatostul, csendestül, fáradtságostul.

Nekem Charles Frazier Hideghegy című, egészen csodálatos regénye szokott eszembe jutni, és az, ahogy arról ír, milyen nagyszerű hozzáértéssel bontják szét a cseroki indiánok az őzeket, hogy egyetlen foncsika hús kárba ne menjen. Elképzelem azokat a hatékony mozdulatokat, közben sokkal ügyetlenebbül lehúzom a húsdarabokról az ezüstös hártyákat. Apám tenyere jut eszembe, amikor vadhúspucolásnál egyszer csak kipattintott a húsból három ólomsörétet, és megmutatta. Régi emlék, a söréteket sokáig őriztem. Ha a hús már tiszta, sózzátok és borsozzátok meg.

Vágjátok apróra a hagymát (én ebbe a levesbe, ha lehet, lilahagymát teszek, de vörös is jó), pucoljátok meg és karikázzátok fel a zöldségeket.

Forrósítsatok fel két-három kanál zsírt a lábos alján (lehetne, hogyne lehetne szalonnát is olvasztani – persze csak keveset), dobjátok bele a hagymát, hagyjátok megfonnyadni, aztán tegyétek bele a húst, pirítsátok körbe, dobjátok közé a megzúzott borókabogyókat. (Apám köményt is tett bele, én is teszek, egy negyed kiskanálnyit, ráadásul egészben hagyva, de van, aki ettől visszadöbben – azt is el tudom fogadni.)

Ha a hús már színt kapott, döntést kell hozni: sűrűbb vagy könnyebb levest akarunk-e? Ha sűrűbbet, akkor most kell a húsra

szórni egy evőkanálnyi lisztet, aztán jöhet a vadhús forgatása-kevergetése, amíg a liszt egy kicsit rá nem pirul. Most jöhet a gomba, a friss vagy a már beáztatott szárított (áztatólével együtt, a legjobb a vargánya, vagy ahogy Erdélyben hívják, a medvegomba), egy kis barna csiperke is kerülhet bele.

Eljött a tárkony ideje – ha van friss vagy akár mélyhűtött, akkor abból kell egy fél marék, ha csak szárított, akkor abból jó két kiskanálnyi (szerencsére a tárkony a többi fűszernél jobban bírja a szárítást, többet megőriz jellegzetes aromájából), ha van otthon tárkonyecet, akkor abból sem árt meg pár csepp.

Ha szárított volt a gomba, várjátok meg, amíg kicsit elfő az áztatóleve, ha friss, akkor meg azt, hogy levet eresszen, aztán adjátok hozzá a zöldségeket. Most már komoly illata kell legyen a készülő levesnek, tárkonyos, gombás, vadas, sűrű erdőízzel, olyan, amibe jó beleszimatolni, olyan, ami már megül hátul az ember torkában, amitől már nagyokat lehet nyelni.

Persze a nagy szimatolásban ne feledkezzetek meg a babérlevélről sem. Egy szép nagy kell bele. Öntsétek fel a levest annyi vízzel, amennyi úgy háromujjnyival ellepi a zöldségeket, fedjétek le, aztán hagyjátok, hadd főjön kis lángon.

Amíg fő, pucoljátok meg és vágjátok kis kockákra a krumplit. Bevallom, én néha csinálok csipetkét is, úgy, mintha gulyás lenne, ha ezt is kipróbálnátok, most jött el az ideje: egy tojást kell felverni, összekeverni egy jó nagy csipet sóval, és annyi liszttel, amennyit felvesz, aztán, ha összeállt, lehet csipetkéket formázni belőle. Erre sincs szabály, van, aki kis kígyócskákat sodor a tésztából, én azt szeretem, ha szabályos kerek, borsószem nagyságú. (Ilyenkor nem tudok nem a nagymamám kezére gondolni, egészen korai emlékem, hogy ülünk vele az asztal mellett, és kis csipetkéket bügyürgetünk – gyerekkorom egyik legnyugalmasabb pillanata.)

Egy fontos eldöntendő van már csak hátra, a zöldborsó kérdése. Van, aki szerint ez úri huncutság, mások szerint enélkül nem raguleves a raguleves. Én néha teszek bele, akkor azt képzelem,

egy hegyi vendéglőben vagy egy menedékházban vagyok, ahol azért jól felszerelt konyhában főtt étellel várják a betérőt, néha meg nem, akkor nyilván szabad tűzre, kövekre állított láboskába képzelem a levest. De a borsó majd, ha teszünk bele, csak utoljára kell, előbb megnézzük, puha-e már a hús.

Ha puha, akkor jött el a krumpli ideje, és ha már a krumpli is majdnem puha, akkor jöhet a csipetke és a fagyasztott zöldborsó. (Ha teszek a levesbe, egy szűrőben mindig a csap alá tartom egy-két percre, a bőven ömlő hideg víz felfrissíti a borsót, és eltünteti az esetleges hűtőízt.)

Ha a krumpli is és a csipetke is és a borsó is puha, akkor a leves kész van.

Most kerülhet bele még egy kis friss tárkony vagy egy kanál tárkonyecet, bár ezt talán jobb, ha mindenki a saját tányérjába adagolja.

Tejfölt, citromot, apróra vágott petrezselyemzöldet, frissen sült foszlós kenyeret jó adni hozzá.

Ha már ott a tányérban, merítsétek meg benne lassan a kanalat. Fontos, hogy az első kanálba jusson hús is, zöldség is, gomba is, lé is. Emeljétek a szátokhoz, szürcsöljétek lassú, ínyences, elszánt mohósággal, engedjétek, hogy eltöltsön az erdőíz, a vadíz. Örüljetek.

Kanalazás közben legjobb régi kirándulásokról beszélgetni, vagy nagy vadászkönyvekről mesélni. Én mindig Széchenyi Zsigmond Alaszkában vadásztam kötetét szoktam emlegetni, valamiért nagyon megmaradt bennem az a rész, amikor még indulás előtt Seattle-ben, az áruház padlóján ide-oda forgolódva próbálgatják a hálózsákokat.

-

Vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves sült ecetes céklafeltéttel

4 sárgarépa, 3 cékla, 5 cm gyömbér, 2 vérnarancs, só, bors, cukor, vaj, ecet

Szeretem ezt a levest, mert a narancslé megemeli és felfényesíti a cékla ízét, kiűzi belőle a földíz maradékát, könnyít rajta, a répa tartást ad neki, a gyömbér pedig ravasz erőt. Ragyogó, szinte cseresznyepiros leves az eredmény, egyszerre könnyű és tartalmas.

Három kisebb cékla kell hozzá (előbb azt akartam írni, hogy öklömnyi, de hát nekem kicsi öklöm van), négy közepes sárgarépa, egy hüvelykujjnyi gyömbér és két vérnarancs (az se baj persze, ha sima narancs – de a pirostól még szebb a színe).

Először a gyömbért hámozom meg, aztán azzal a lendülettel le is reszelem hűséges Microplane reszelőmmel, kis vajon (vagy könnyű olíván) felteszem egy közepes fazékba, hadd illatozza be a konyhát, amíg gyorsan megpucolom és ujjnyi csíkokra vágom a répát és a céklát.

Előbb a répa kerül a fazékba, szépen összekeverem a gyömbérrel, teszek rá még egy kevés olajat vagy vajat, megsózom, és szórok rá egy negyed kiskanálnyi cukrot.

Hagyom, hogy közepes lángon párolódjon egy kicsit, aztán beleszórok a megpucolt három céklából kettőt. A harmadikat féltve őrzöm: ott hagyom a vágódeszkán (vagy ahogy én mondom: lapítón), abból lesz a levesbetét, ha majd eljutunk odáig.

Ha esetleg volna otthon héjában sült, netán héjában és sóburokban sült céklánk, akkor természetesen azt is használhatjuk, persze előfőzött-vákuumozott céklával is működik a recept; ám azért, ha elég kalandvágyóak vagyunk, kezdhetjük mindjárt a céklasütéssel a levesfőzést: a megmosott céklát alufóliába csomagolva 180 fokon háromnegyed órát kell sütni; csomagolás

előtt be lehet dörzsölni olívaolajjal, vagy bedughatjuk a céklákat egy tepsi durva szemű sóba – lehet akár két-három kiló ilyet is tartani egy megfelelő szép nagy zacskóban vagy csatos üvegben, aminek az aljára egy fél bögre, gondosan konyhai törlőbe csomagolt rizst rejtettünk, ettől a trükktől kevésbé tömbösödik össze a só, ráadásul sokszor felhasználható. A sóban sült cékla felséges köret, sőt akár főételként is megállja a helyét, mondjuk fokhagymás-vörösboros szilvamártással. (Ez egy másik történet – ez a jó a főzésben, minden ételben ott egy csomó másik lehetősége – érdemes főzés közben is elgondolkozni ezeken, így az ember elülteti a szívében a vágy csíráit, és majd, amikor akár évekkel később megvalósítja ezeket a vágyakat, akkor még jobban fog esni, és nagyobb örömet fog okozni az étel.)

A cékla végre a lábosban, kevergetem, hagyom pár percig pirulni, a színe felélénkül, megfesti a répát, jó nézni, ahogy a répacsíkok átvörösödnek. Kockákra is vághattam volna, de úgyis pépesíteni fogom hősies botmixeremmel, úgyhogy ennek nincs túl nagy jelentősége – azt hiszem, azért ragaszkodom mégiscsak a hasábokhoz, mert attól valamiféle jókedvű, rikító kubizmus vidámkodik a lábosban pár percre, néha el is szoktam képzelni hozzá egy keménykalapos, céklarajongó Braque-ot.

Ha kigyönyörködtem magam a színekben, akkor ráfacsarok egy kevés fekete borsot, aztán felöntöm annyi vízzel, amennyi éppen csak ellepi, és fedő alatt hagyom tizenöt percig kis lángon gyöngyözni.

Eljött a vérnarancsok ideje, kettő kell, kettévágom őket, kifacsarom és ászűröm a levüket – mindig eltűnődöm azon, hogy a gyümölcshúst is bele lehetne turmixolni a levesbe, de sose teszem meg, mert nehezítené.

Amikor a répa és a cékla már majdnem megpuhult, de azért még van egy kis tartása, előveszem a botmixert, és kitartó munkával, a mixert körbe-körbe forgatva a lábosban, az egészet leturmixolom.

Amikor már nagyjából sima a lé, lassan hozzáöntöm a narancsok levét, közben turmixolok tovább, amíg szép sima nem lesz az egész. (Le lehetne szűrni, és bele lehetne még turmixolni egy-két kiskanálnyi hideg vajat – de csak ha éttermi babérokra törünk –, akkor persze a feltétet kell előbb bekészíteni egy szép gúlában a tányérba, aztán mártásos csészéből tálaláskor a vendég szeme láttára látványosan köré önteni a levet – ezt persze otthon nem teszi meg az ember, nem vagyunk végtére is vendéglő –, de jó tudni, hogy ettől lehetnénk.)

A leves kész van, már csak a betétet kell elkészíteni.

Egy serpenyőben vajat forrósítok, beleteszem a maradék, hasábokra vágott, megőrzött céklát, sütni kezdem, most már éhes vagyok a leves illatától (meg persze az ízétől is, hiszen megkóstoltam, hogy elég sós-e, elég finom-e), úgyhogy kevésbé van időm gyönyörködni abban, hogyan változtatja a színét; kevés cukrot szórok rá, aztán, ha karamellizálódni kezd, ráöntök egy pici ecetet – lehet sherryecet, balzsamecet, málnaecet vagy éppen szilvaecet –, olyasmi kell, ami sűrűségében és vadságában illik a céklához. Két percig vadul kevergetem, aztán átteszem egy porcelántálkába – az a jó, ha mindenki annyit szed majd a leves tetejére belőle, amennyi jólesik.

A leves kész, a betét kész, már csak tálalni kell, valami szép fehér tányérba, hogy még szebben, még kontrasztosabban ragyoghasson ki belőle ez a nem mindennapi rubinpiros szépség.

-

Cajun sütőtökkrémleves

½ sonkatök, 1-2 rozmaringágacska, 1 vöröshagyma, 1 kápia paprika, 3 gerezd fokhagyma, oregánó, kakukkfű, paprika (vagy füstölt paprika), Cayenne-bors vagy erőspaprika, parmezán

bátraknak: 1-2 kiskanál mézeskalácsmorzsa

Az a jó a finom, fűszeres sütőtökkrémlevesekben, hogy erőt adnak és átmelegítenek, de ez a cajun változat látványra is gyönyörűséges: sűrű, sötét baracklekvár színe van, még ránézni is öröm.

Először is süssük meg a tököt. Négy személyre elég lesz egy fél közepes sonkatök. Azt szoktam csinálni, hogy a tökbe középen jó mélyen belehasítok, aztán a kést elfordítva kicsit szétnyitom a hasítékot, és ravaszul friss rozmaringágacskákat dugok bele. Tudom, tudom, a rozmaring nem része a cajun fűszerkeveréknek, de a tököt nagyon szépen aromatizálja, mert jól illik hozzá. (A kockákra vágott, fokhagymával és rozmaringgal és lilahagymával sült tök nagyon finom köret, ígérem, egyszer majd azt is elmesélem.)

Ha ez megvan, a tököt a domború, héjas felével felfelé egy tepsire fektetem, beteszem negyven percre a 200 fokos sütőbe. (Legjobb gőzben sütni – dobjunk bátran pár jégkockát a sütő aljára.)

Negyedóra sem kell, máris elkezdi betölteni a konyhát a sülő tök rozmaringos illata. Nagyon ínycsiklandó, a sülő rozmaringról persze a rozmaringos libazsíros tepsis krumpli jut eszembe, és a melléje sült libacomb, egy pillanatra el is képzelem, nincs már olyan messze a libaszezon, jó egy kicsit készülni rá fejben. (Nagyon szeretek főzés közben is főzésről ábrándozni, ilyenkor születnek a legjobb tervek – egy veszély van csak: ha elszaladok, hogy fel is írjam őket – akkor elő-előfordul, hogy belefeledkezem az írásba, és odaég az étel.)

Amíg a tök sül, ideje elkészíteni a cajun fűszerpasztát. Először is: amilyen apróra csak lehet, felvágok egy kisebb fej vöröshagymát és

három gerezd fokhagymát, kevés olajon párolni kezdem, aztán ha már szép üveges, hozzáadok egy meghámozott és szintén a lehető legapróbbra vágott kápia paprikát. Megsózom, borsot facsarok rá, aztán hozzákeverek egy-egy maréknyi apróra vágott kakukkfüvet és oregánót (szárítottat is lehet használni persze, és létezik cajun fűszerkeverék is, ahol hagymaport, fokhagymaport, borsot, paprikát, füstölt paprikát, Cayenne-borsot, kakukkfüvet és oregánót kevernek össze és őrölnek porrá), aztán jöhet egy jó púpozott kiskanálnyi fűszerpaprika vagy füstölt paprika, és annyi erőspaprika, amennyit csak szeretnénk – ezt felöntöm egy kevés vízzel, hagyom, hogy kis lángon fövögessen.

Közben, ha minden jól megy, megsült a tök. Sokszor egyben lejön a héja, és ott marad a tepsiben a formáját megőrizve a tök puhára sült-párolódott húsa. Legutóbb, amikor egyben leemeltem róla a héjat, hirtelen az a gyerekkori emlék jutott eszembe, amikor homokvárépítéskor felemeltem a vedret, és ott maradt a veder belsejét formázó szép sima, nedves homok – nem tudtam nem mosolyogni.

Most már majdnem készen vagyok, a megsült tököt át kell még kanalazni a levesesfazékba, aztán szépen összekeverem a fűszerpasztával, felöntöm fél liter vízzel (ha hígabban szeretjük, persze több is lehet), átfut rajtam, hogy akár kókusztejet is használhatnék, persze attól egész más lenne a leves, de ez is egy izgalmas lehetőség, jó lesz fejben tartani.

Öt percig kis lángon csendesen gyöngyöztetem a levest, mielőtt botmixerrel simára turmixolnám. Szeretem a csuklómban érezni a botmixer erejét, nézni, hogy spirálokban pépesedik a leves. Ahogy simul a krém, a színe is mintha élénkülne.

Most már csak tálalni kell, a tányérban lehet egy kis parmezánt vagy pecorinót reszelni rá, és ha merészek vagyunk, és éppen van otthon mézeskalács vagy amaretto keksz, abból is morzsolhatunk a tetejére egy nagyon keveset. (Ezt Anna, a feleségem javasolta egyszer, és egészen revelatív élmény volt, a fűszeres sűrű

töklevesbe valósággal belerobbantak a roppanós gyömbéres mézeskalácsdarabok – felnevettünk, mert olyan izgalmas volt, és azóta ki nem hagynánk.)

-

Betegek levese – gyors miszós-murkos vargányaleves

1-2 sárgarépa, 1 vöröshagyma, 15 gramm szárított vargánya, 1 gerezd fokhagyma, 1 cm gyömbér, 1 zellerszár, só, bors, szójaszósz, 2 evőkanál világos miszó, 2 tojás, 1 marék bazsalikom
esetleg: rizstészta

Jaj, kisfiam, beteg lettél, megfáztál. Tudom, mi kéne neked, egy jó tányér forró erőleves! Az átforrósítana, kiizzasztaná belőled a betegséget, gyorsan meggyógyítana. Az a baj, hogy épp nincs itthon se rendes hús, se leveszöldség, mert este van, pont most jött ki rajtad a megfázás, alig kapsz levegőt, olyan náthás vagy. Most kell cselekedni: főzök neked gyorsan egy gyors gyógylevest! Olyat, amihez mindig minden van itthon, mert ugye miszónak mindig kell lennie a hűtőpolcon, szárított vargánya nélkül se lehet elképzelni egy rendes háztartást (nyolc perc alatt lehet belőle csodálatos gombás rizottót varázsolni kuktában), ez a kettő a lényeg, egy szál répa, egy hagyma, egy fokhagyma, egy kis gyömbér meg csak-csak kerül valahogy, mert az szokott lenni itthon.

Húsz perc az egész, még annyi se, wokban főzöm, nem nagy adag, pihenj le addig, teszem is a tűzre. Közepesre húzom a hőt, egy kanál vajat teszek a közepére, lassan olvadni kezd, közben megpucolok egy fél ujjbegynyi gyömbért, a legjobb reszelőn (Microplane! – nem lehet elégszer mondani) a vajba reszelem, és ahogy a vaj sziszerészni kezd, lassan kiárad a gyömbér illata is, ez majd erőt ad a levesnek, jó meleg gyógyító erőt. Gyorsan felvágok egy közepes fej hagymát, olyan apróra, amilyenre csak sietve tudom, és mielőtt a wokba kaparnám, ráreszelek még a gyömbérre egy gerezd fokhagymát is, összekeverem a gyömbérrel, épp csak megvárom, amíg előbújik az illata, aztán már rá is teszem a hagymát, úgy nem fog megégni, gondosan keverek egyet rajta. Vajon van itthon szárzeller? Ha van, akkor gyorsan két részre vágok

egy szárat, és azt is beleteszem, aztán előveszek egy répát (szoktunk egyet tartalékolni a hűtőben is, hogy legyen aromatikum itthon, ha kifogynánk éppen a zöldségekből), meghámozom, megmosom, a végéből egy félujjnyit a hagymára reszelek, csak a színe miatt – gondolom közben, meg azért is, hogy kitisztítsam a reszelő pengéiből a gyömbér és a fokhagyma vad aromáit.

Borsot facsarok az alapra, ahogy megkeverem, végre szusszanok egyet, három perc telt el, siettem, de vigyáztam, ne csapjon kapkodásba a gondoskodó főzés elszánt lendülete.

Na még egy fél perc munka, gyorsan julienne-re vágom a répa maradékát, beteszem a wokba, előveszek jó másfél marék szárított vargányát – kicsi kezem van, öt deka lehet nagyjából, vagy még annyi se, mindig ámulok azon, hogy a szárított gomba milyen kiadós, a wokba morzsolom, kész is vagyunk, sóhajtom, közben eszembe jut, hogy meg is kéne sózni, megsózom, ráteszek fél evőkanál szójaszószt is, jó, most már tényleg kész, már csak vízzel kell felönteni, egy liter kell, kimérem, beleöntöm, lefedem a wokot, beállítom negyedórára az időzítőt.

Akkor már csak a miszót kell belekeverni a végén, legyen elöl, előveszem a hűtőből a csatos üveget.

Kész-passz, a levesnek már csak főnie kell, van újra idő aggódni. Hogy vagy, szegénykém? Még mindig rosszul. Hát igen, öt perc alatt olyan sok minden nem történhetett, de ne félj, ha majd a levest megetted, akkor meglátod, egyből jobban leszel. Mondd, éhes nem vagy? Úgy értem, főzzek egy kis rizstésztát is bele? Van még tizenkét perc, az pont elég idő, és ha úgy érzed, hogy jót tenne, még tartalmasabbá is tehetem a levest, főzhetek neked hozzá egy nyolcperces, lágy közepű keménytojást. Na, hogy érzed? Meg tudnád enni? Kell az erő, hogy legyőzd a betegséget. Tudod, mit, megfőzöm neked, tíz perc, és jöhetsz is.

Visszamegyek a konyhába, előveszek a hűtőből két tojást, egy tányérba csak egy kell, de megfőzve eláll, a leves meg két szép nagy tányérra elég, megmosom, a vízforralóba teszem,

bekapcsolom. Ha majd kikapcsol, akkor mérem az időt, nyolc perc múlva kész is lesz, akkor majd átöntöm egy szűrőbe és hideg vizet csorgatok rá, így lesz belőle remek levesbetét, csak meg kell hámozni, és szépen kettévágni.

Egy kis edény kell még a rizstésztának, amíg a víz felforr, addig lesz időm a kamrában a megfelelő szélességűt kiválasztani, két perc alatt fog megfőni, az a lapos, harmadcenti vastag a legjobb, abból veszek elő egy adagot.

Közben a forraló felforr a tojásokkal, aztán ki is kapcsol, akkor innen nyolc perc, az órára nézek, a rizstészta vize is forr már, beleteszem. Egy percig figyelem a tésztát, van időm megint aggódni, szegény fiam, vajon hol fáztál meg, remélem, nem influenza, nem is Covid, csak egy kis hűlés, remélem, meggyógyít a leves.

Előkészítem a tányért, felemelem a fedőt, megkóstolom a levest, kell még bele valami? Nem, a gomba is megpuhult, még két perc, és el lehet zárni. Lehúzom a hőt, a tányérba merek egypár kanálnyit a levesből, hozzákanalazok két kanál miszót, keverni kezdem. A miszó lassan olvad, ahogy a lé feloldja, kicsit világosodik, sűrű, mély mahagóni színű lé lett, még merek hozzá egy kis levest, jól összekeveredik, hozzáöntöm a többihez a wokba. Elzárom, mert most már nem forrhat fel, akkor megkeseredne a miszó.

Leszűröm a tésztát, a tányérba teszem, megtöröm a tojásokat, az egyiket kihámozom a héjából, kettévágom, a sárgája még pont kicsit folyós, ahogy kell, a tányérba teszem a két tojásfelet, aztán rákanalazom a levet.

Fiam, kész a gyógyleves!, kiáltom, kiviszem az ebédlőbe a tányért. Az utolsó pillanatban eszembe jut, hogy megbírna még egy kis bazsalikomot, nem hiába nevelgetjük ezt a szép bokrot még itt bent is, letépek egypár levelet, őrzik a nyár erejét, gondolom közben, a nagy pestózások emléke fut át az agyamon, aztán a leveleket a levesre szórom.

Forrón kell bekanalazni, szólalok meg, akkor gyógyít igazán.

Békejel

Dúdolva megyek fel a lépcsőn, semmi jazz, egy népdal, egyszerűen, szövegtelenül, lóbálom a zacskót a süteményekkel, örülök, hogy elmaradt a próba, örülök, hogy visszakaptam ezt az elveszettnek hitt hétvégi napot. Marcell is örülni fog, talán még fel se ébredt, ágyba vihetem neki a krémest meg a habos kakaót. Tudom, persze, nem gyerek már, elmúlt tizenöt, sokszor látom is benne a felnőtt férfit, a cipőjét például hajszálpontosan ugyanazzal a türelmetlenül hányaveti mozdulattal rúgja le, mint az apjától láttam, ettől mindig annyira elérzékenyülök, hogy rá se szólok, hogy tegye el rendesen, mert ha szólnék, akkor meg ugyanúgy vonná meg a vállát és mosolyogna rám, ahogy egészen kicsi kora óta mindig, kicsit sután, kicsit pajkosan, és ettől aztán végképp meghatódnék, mert az jutna eszembe, amikor először láttam így mosolyogni, járni tanult, és felborította a kisasztalt a cédékupaccal, és megijedt a nagy robajtól, és gyámoltalanul rám nézett, hogy most akkor mi lesz, megszidom-e, és amikor nevetni kezdtem, próbált ő is velem nevetni, de a nagy ijedség miatt csak arra a mosolyra futotta, amitől persze fel kellett kapnom, és összevissza kellett csókolnom.

Felérek a harmadikra, indulok végig a körfolyosón a saroklakás felé, borzasztó, hogy megint ezt csinálom, kicsiként gondolok rá, amikor már majdnem felnőtt, nem érdekel, nekem akkor is mindig a kisfiam marad, az egyetlen megbízható férfi az életemben. Talán ha nem egyedül nevelném, nem szeretném ilyen kibírhatatlanul. Néha eltűnődöm, hogy mért nem maradtak meg mellettem a férfiak, azt hiszem, egyik se akart harmadik lenni a sorban a fiam és az éneklés után, Marcell egyszer ötéves korában azt kérdezte, hogy anya, lehet, hogy nekem a zene az apám, erre nem tudtam semmit mondani, de minden erőmre szükségem volt, hogy ne sírjam el magam.

A körfolyosó felénél járhatok, amikor meghallom a lüktetést, nem is meghallom, inkább megérzem, a talpamon keresztül kúszik fel a

testembe, először nem is tudom, mi az, aztán, ahogy az ajtó elé érek, már hallom is, Marcell zenéje, drum’n’bass, nagyon szereti, én sajnos nem tudom elviselni, megbeszéltük, hogy csak olyankor hallgatja hangosan, ha én nem vagyok itthon, vettem neki egy nagyon jó fejhallgatót. A dobgép primitív kuffogása még így az ajtón keresztül is felidegesít, az ajtóhoz érek, lenyomom a kilincset, nem nyílik.

Persze, bezártam, amikor elmentem, előveszem a kulcsot, nem megy be a zárba, az ajtó üvegén keresztül meglátom belül Marcell kulcscsomóját, nem értem, minek hagyta a zárban, nyúlok a csengő felé, amikor meglátom a fogason lógó ismeretlen piros kabátot.

Megáll a kezem a levegőben, nem nyomom meg a csengőt, a fogason a kabát mellett egy csupa folt tarisznya lóg, a ciklámenszín, kék, fekete és piros foltok egy kerek békejelet formáznak. Eszembe jut, hogy mégis láttam már ezt a kabátot és ezt a tarisznyát, már előttem is van Marcell, ahogy kijön a nyurga, vörös hajú lány mellett a könyvtárból, el se köszön tőle, rá se néz, csak jön, és beül mellém, indulunk, én látom a lányt a visszapillantóból, ott áll a járda szélén, hosszan néz utánunk. Az arcára gondolok, diadalmas, sugárzó mosolyt látok rajta, ezt nyilván csak képzelem, szép lány, mennyi lehet, tizenöt vagy legfeljebb tizenhat? Marcellre gondolok, arra, hogy mért nem mondta el.

Tudom, hogy ennek a pillanatnak el kellett jönnie, büszkének kellene lennem, elfordulok, a falnak dőlök, az udvar akácfáit nézem, a rügyekből nemrég kibomlott puha levelek hullámzását, a hátamban érzem a dobgépet, lassan leguggolok, a ritmus mintha megváltozna és lelassulna, ez akár egy bőgő döngése is lehet, nyilván az örök slágerem, a Cry me a river, persze csak képzelem ezt is.

A kezem elindul, benyúl a zacskóba, felszakítja a selyempapírt. Belemarkolok a krémesbe, nyalom az ujjaim közül, érzem a porcukor vaníliás szagát, sós és keserű, mint a torokba visszanyelt sírás.

Az Oroszlánkórus című novelláskötetből

Egyszerű udonleves gombával, miszóval, újhagymával

15 gramm szárított vargánya, 8 dl víz, 1 csomag újhagyma, 1 evőkanál miszó, 1 evőkanál szójaszósz
az udontésztához: 30 dkg liszt, 1,5 dl víz, 1 kiskanál só

Alap éhségelverő leves arra az esetre, amikor munka közben nincs kedvem kimenni a házból, vagy gyorsan akarok jóllakni, vagy csak úgy, örömből. Amikor Finnországban teljes magányban írtam a Máglya című regényem végét, akkor főztem ezt elég gyakran, hogy ki ne essek az írás ritmusából. Az udont több napra előre meggyúrtam hozzá, felvágva és belisztezve állt a hűtőben, épp csak gyorsan ki kellett főzni, aztán felönteni a levessel, beledobni a hagymát, és már készen is volt.

Először összegyúrom a vizet, a lisztet és a sót (az udonban benne van a só, ezért nem is kell sós vízben főzni), pár perc, amíg szépen összeáll. Nincs benne sok víz, mindig feleannyi, mint a liszt, ezért gyúrni kell vadul, de ez ilyen kis négyszemélyes adagnál nem vészes, a Főzőskönyvben alaposabban elmeséltem.

A gombát darabokra tördelem, egy marék szárított gomba olyan tizenkét gramm, mindig meglepődöm azon, hogy milyen kiadós dolog a szárított gomba, felöntöm nyolc deci forró vízzel (személyenként két deci kell), aztán lefedem, hadd ázzon csak.

Elmegyek dolgozni vagy sétálni, hagyom, hogy teljen az idő. Amikor legközelebb eszembe jut, hogy már ennék valamit, a tészta már összeállt, a gomba pedig kiengedte az erejét.

Felteszem forrni a tészta vizét, és a gombának is alágyújtok, kis lángon, nem akarom, hogy lobogjon, elég, ha gyöngyözve forr.

Meglisztezem a munkalapot, gyorsan kinyújtom, aztán alulról és felülről téglalap alakúra hajtom a tésztát, gyorsan felszeletelem, szűrőbe borítom, lisztet szórok rá.

Mire ezzel megvagyok, épp felforr a víz, úgyhogy belezúdítom a tésztát, felhabzik, két perc kell csak neki, utána visszaöntöm a szűrőbe, és hideg vizet engedek rá.

A gombás alaplé most már forrón gyöngyözik, lehúzom a lángról, egy külön kis tálkában elkezdem vízzel összekeverni a szójaszószt és a miszót, aztán a leveshez öntöm.

Felszeletelem az újhagymát, a zöldjével együtt, minél kevesebb megy kárba, annál jobb.

Kész, már csak össze kell rakni. Előbb a tészta kerül a tányérba, arra a forró leves, arra a frissen vágott hagyma. Kevés borssal, csilivel lehet vadítani rajta.

Szerény leves, de finom és tápláló, és pillanatok alatt lehet belőle gazdag levest csinálni, nem kell hozzá semmi más, csak az újhagymával együtt hozzá kell keverni tíz deka hajszálvékony szeletre vágott, érlelt bélszínt, aztán megvárni, amíg a lé pillanatok alatt zamatosra készíti-melegíti.

-

A grillezett kukorica csábítása, a sültkukorica-leves lehetőségei

a grillezett kukoricához: kukorica, vaj, füstölt só
a leveshez: 8 grillezett kukoricacső, 2 vöröshagyma, 1 evőkanál vaj, só, bors, római kömény, csili
esetleg: 1 liter hígított kókusztej, citromnád, pár bazsalikomlevél

Felemelem a gömbgrill fedelét, alatta ott a nyolc szép kukoricacső, jó tíz perce grillezem őket gyenge parázson, két-három percenként forgatgatom mindegyiket, nézem, ahogy lassan pirulnak és karamellizálódnak a kukoricaszemek.

Nemsokára kész lesz, akkor úgy, forrón tányérra kerülnek, és hűtőszekrényhideg vajat kenünk majd rájuk. Az a jó, ha a vaj éppen csak ráolvad a kukoricára, megtartja majd a füstölt tengeri só kristályokat, amiket óvatosan morzsolva a csövekre szórok.

Ezután már csak enni kell, mohón, az illemszabályokra szinte fittyet hányva két könyökkel az asztalon, az édes csövet két végén fogva, szinte eltakarva vele az arcunkat. (Anna egy ideje beszerzett néhány pár kukoricacső-fogó tűt, ezekkel a kicsi nyelekkel sokkal kellemesebb tartani a forró kukoricacsöveket.)

Lehet aprókat harapva forgatni, vagy hosszában csíkokat harapni belőle, pofagyalu, jut eszembe mindig ilyenkor a szó, apám a pánsípot nevezte pofagyalunak viccből, én meg a kukoricaevésről gondoltam mindig, hogy pofagyalulás, gyerekkoromban persze nem sülve és nem vajasan ettük, egyszerűen csak megfőztük, előtte lehúztuk a csuhéját, és ágyat raktunk belőle a kukoricának a fazékba, aztán csak sózni kellett, hamar készen is volt. Soha olyan türelmetlen nem voltam, mint akkor, amikor meg kellett várni, hogy kihűljön, de azért valahogy mindig kivártam, mert tudtam, akkor a legjobb, amikor már csak épp egy kicsit melegebb a langyosnál, mert akkor, miután az ember félig elpusztította a csövön lévő szemeket, rá lehet a csőre harapni, és ki lehet szívni belőle azt az

édeskés, mélyen zöld és mégis erősen kukoricaízű zamatos levet, amit olyan nagyon szerettem. (Úgy látszik, a kukorica nálunk kardinális kérdés, mert Anna szerint ez az íz határozottan sárga, ráadásul olyan ragyogó sárga és vidám és gömbölyű, mint egy Dolce Vita parfüm.)

(Azt hiszem, a kukorica nem csak nekem igazi nosztalgiaétel, hiszen nem lehet nem a régi nyarakra, a nagy vízparti kukoricaevésekre gondolni tőle. Soha nem fogom elfelejteni, amikor egyszer egy nagyon idős irodalomtörténész-professzorral hallgattam egy szomorkás, élettől búcsúzó interjút, aminek az volt a fénypontja, hogy a gyerekkoráról kérdezték, és akkor a hangja átfényesedett, megfiatalodott, hirtelen áhítatos nosztalgiával kezdett a meleg salakban lassan, héjastul megsütött kukorica csodálatos ízéről mesélni, hogy milyen jó is volt azt megenni a nagy futballozások fáradtsága után.)

Ha valami csoda folytán kibírnánk, hogy ne együk meg rögtön az összes sült kukoricát, vagy elég megfontoltak és elszántak lennénk ahhoz, hogy direkt erre a célra süssünk kukoricát, akkor persze készülhetne belőle sültkukorica-leves is. Nem lenne nehéz, minden négy csőre egy kis fej vöröshagymát kellene pár kanál vajon megfonnyasztani, aztán rátenni erre a hagymára a csövekről éles késsel lehámozott kukoricaszemeket, és a darabokra vágott, lecsupaszított torzsákat is (pár kanálnyi szemet érdemes volna persze betétnek megőrizni), aztán a kukoricát fel kellene önteni annyi vízzel, ami éppen hogy csak ellepné, negyedórát lassú tűzön gyöngyöztetni, aztán a torzsadarabokat kidobva az egészet botmixerrel pürésíteni (esetleg le is szűrni – ez könnyíti a levet, kikerülnek belőle a picit kásás állagot adó héjdarabok), kevés borssal, római köménnyel ízesíteni, vagy éppen csilivel vadítani, és már kész is volna a könnyű, enyhén füstös, finom kukoricaleves, a sült kukorica desztillált esszenciája – készülhetne persze víz helyet hígított kókusztejjel, kerülhetne bele egy kevés citromnád, pár bazsalikomlevél, egy kis lime, de ezek legtöbbször csak hiú

ábrándok, éveken át dédelgetett vágyak maradnak, mert szinte mindig elcsábulunk, amikor megérezzük a grillezett kukorica vadító illatát, és azon melegében megesszük a leves legfontosabb alapanyagát.

-

Hagymaleves gazdagon

6 vöröshagyma, 3 evőkanál vaj, só, fehér bors, 1 evőkanál liszt, 3 morzsolat kakukkfű, 2 evőkanál balzsamecet, 5 dl marhahúsleves vagy csontleves, 3 dl könnyű vörös- vagy fehérbor

a pirítóshoz: 1 karéj kenyér, 1 kiskanál olívaolaj, 1 evőkanál reszelt gruyère sajt, kevés parmezán, kis cheddar, pár csepp Worcestershire szósz

A hagymaleves olcsó ételnek számít, és akkor sem lesz szörnyű drága, ha megpróbáljuk igazán jól és gazdagon elkészíteni. Nem titkolózom, megmondom úgy, ahogy van, mindjárt az elején: a nagy trükk benne az, hogy marhacsontlevest vagy maradék húslevest kell használni a karamellizált hagyma felöntéséhez, és ha igazán meg akarjuk adni a módját, akkor töltsünk csak szépen bele három deci könnyű száraz vörösbort vagy fehérbort is, attól lesz az igazi. (Van, aki ennél is tovább megy, és mindjárt portóit használ, aztán még calvadosszal is ráerősít, erre mondom én, hogy uraim, mindennek van határa, de közben azért csak elkalandozik a konyakosüveg felé a pillantásom, mert ha úgy hozza a helyzet, a tányérba mert hagymaleves bizony megbír egy-egy kiskanálnyi konyakot.)

A technológia lényege: a hagymát vajon és kis lángon önmagában, vagy kis cukorral és balzsamecettel gyorsítva a folyamatot, karamellizáljuk, aztán kevés liszttel óvatosan testet adunk neki, felöntjük folyadékkal, és készre főzzük. Amikor szegény diákok voltunk Annával, akkor a balzsamecetet és a bort kihagytuk a folyamatból, a hagymát inkább pirítottuk, mint karamellizáltuk, a leves is, alaplé híján, sokszor kockából készült, a sajtos pirítós is olyan volt, amilyen, de akkor is: olcsón jóllaktunk, és éhes diák létünkre igenis ezt választottuk inkább a menzaételek helyett.

A folyamat most is ugyanaz, csak tovább van idő és kedv karamellizálni a hagymát, miután felszeleteltem, és a lábosban

éppen megolvadt vajra helyeztem, majd ünnepélyesen megsóztam, és fehér borsot facsartam reája (ez persze ízlés kérdése és vita tárgya); onnan kezdve aztán éntőlem izzadhat a vajon akár fél, sőt háromnegyed órát is (ha van időnk, mondjuk egy behavazott verőfényes téli vasárnapon állnánk neki az elkészítésének, ha volnának még ilyenek, akkor több, két-három órát is akár, persze pici lángon, időnként megkeverve), mielőtt rászórok egy púpozott kiskanál cukrot, és felhúzom kicsit a lángot, hogy aztán, ha már színt kapott, rákanalazzak két kanál balzsamecetet – szeretem ezt az éles, de mégis ragacsosan sűrű illatot, ami ilyenkor elönti a konyhát. (Ravasz trükk: ha van itthon hagymalekvár, abból is keverek a hagymához egy evőkanállal.)

A liszt azért kell, hogy testet adjon a lének, lehet többet is beletenni, én csak egy evőkanálnyit szoktam, és ilyenkor adok még a hagymához egy kevés vajat is, úgy kevergetem a liszttel együtt, hogy ne kapjon oda, és nem szabad sietni, de fontos, hogy a liszt ne maradjon nyers, hanem piruljon bele szépen a hagymával való barátkozásba.

Most lehet pár ágacskányi lemorzsolt kakukkfüvet hozni (mindig eszembe jut, hogy tudtunk annak idején a száraznak is örülni), aztán babért is adni a hagymához, végül pedig már csak fel kell önteni, előbb a borral, aztán a húslevessel.

Negyedórát kis lángon kell főnie, és kész is. Vannak olyan ínyencek, akik szerint ilyenkor érdemes pár órát állni hagyni, hogy igazán összeálljanak az ízek, és ha ki bírjuk várni ezt az időt, kiderül, hogy igazuk is van.

Én nem szeretem sajtos kenyérre merni a levest, itt bizony fütyülök a hagyományra. Én úgy szeretem enni, hogy harapok egyet a sajtos pirítósból, jóízűen ropogtatni kezdem, aztán kanalazok a levesből, és azt átszürcsölöm a ropogós kenyéren (a velős pirítóst is így szeretem enni a húsleveshez, mindig eszembe is jut ilyenkor). Ehhez pedig az kell, hogy a pirítós jó sajtos és jó ropogós legyen. Ezt úgy érem el, hogy külön a sütőben (erdélyiek szerint lerben)

sütöm hozzá a pirítóst: nagy karéj kenyeret megkenek olívaolajjal, amikor színe kezd lenni, akkor megrakom sajttal, persze-persze, legyen csak gruyère, sőt reszeljünk bele parmezánt is, meg egy kevés vörös cheddart, csak a színe miatt, aztán megvárom szépen, hogy ráolvadjon, aranyszínűre piruljon.

Apróság, az angol haditengerészet tiszti konyhájában kifejlesztett toasted cheese hagyományainak adózva pár csepp Worcestershire szószt is csöppentek a sajtra és a sajt alá – micsoda dolog már ez, mon ami, angol toast francia hagymaleveshez?, szólal meg ilyenkor a fejemben egy képzeletbeli hang, de a válaszra sajnos nincs idő: a pirítós kész, a leves kész, itt már enni kell.

-

Tárkonyos fuszulykaleves kuktában, nyolc perc alatt

1 evőkanál olívaolaj, 1 vöröshagyma, 1 evőkanál tárkonyecet, borsikafű, lestyán, só, bors, 50 dkg vajbab, 1 liter paradicsomlé

A Főzőskönyvben már igen szenvedélyesen írtam a tárkonyos-paradicsomos bab-, zöldbab- és lencselevesekről. Azon a napon, amikor hazavittem a kiadóból a könyvet, kétféle leves is volt otthon, mert előző nap kipróbáltam magam tévészakácsszerepben, és kamerák előtt lazaclevest főztem, viszont közben épp a gyors, könnyű vegán fuszulykalevessel kísérleteztem (ráadásul gyorsfagyasztott vajbabból), de a családom ekkor fellázadt, csendes elszántsággal adták tudtomra, hogy egy időre elegük van a tárkonyos-paradicsomos leves mániámból, mire én mondtam, hogy márpedig ha lesz még egy szakácskönyvem, abban bizony megint lesz fuszulykaleves, legalább azt a gyors változatot megírom – lehet, hogy nekik elegük van már belőle, de én elégedett vagyok azzal, hogy mennyire jó, és milyen gyors.

Jól van, írjad, nyugodtak bele, de akkor gyorsan.

Na jó, derültem fel erre én, ennél gyorsabban nem lehet: ez a világ legegyszerűbb tárkonyos-paradicsomos vajbablevese. Vegyétek elő a kuktát, még ne tegyétek a tűzre, löttyintsetek bele egy kanál olívaolajat, arra kerüljön egy fej jó apróra vágott vöröshagyma, arra egy kanál tárkonyecet, arra egy kis borsikafű, arra egy kis lestyán, arra egy negyed kiskanálnyi só, arra pár facsarintásnyi bors, arra fél kiló fagyasztott vajbab, arra egy liter paradicsomlé.

Tegyétek a tűzre, gyújtsatok alá, ha a kukta lezár, várjatok hét percet, zárjátok el a tüzet, várjátok meg, amíg kinyílik, kóstoljátok meg, csodálkozzatok el, hogy ahhoz képest, hogy milyen hamar készült, egész finom lett.

Azért, ha nincs ellenetekre a hús, tegyetek még a tetejére pár kanállal a szalonnapörcből, amit ez alatt a hét perc alatt, biztos, ami biztos, gondosan megsütöttetek.

Tészták

-

Az egyszerűség öröme

Nagyapám legkedvesebb étele a tojásos nokedli volt. Amikor ezt megtudtam kiskamaszkoromban, elcsodálkoztam: hogy lehet egy ilyen olcsó étel a kedvence, hogyhogy nem valami drága ínyencséget nevez meg? Kérdeztem is hitetlenkedve, hogy ha bármit kívánhatna, akkor is ezt kívánná-e, és nem mondjuk szarvasbélszínt Rossini módra? Nagyapám nem sokat gondolkozott, hanem azt mondta, hogy szép dolog a bélszín, nem hagyná ott a tálon, de most itt nem arról van szó, hogy mi a legdrágább étel a képzeletbeli étlapon, amit csak kívánni lehet, hanem arról, hogy mi a kedvenc étele, az, amelyiket talán soha meg nem unna, és az pedig a tojásos nokedli.

A feleségem kedvenc étele a káposztás kocka, azt mondja, bármeddig elenné, pláne jó borsosan. (Tudom, van, aki édesen szereti, de az már egy másik történet.) Nekem nincs kedvenc ételem, ahhoz talán túl fontos szerepet tölt be az életemben a főzés, sok kedves ételem versenyez egymással ezért a címért, és ha most hirtelen mondani kellene párat, akkor a fuszulykalevest, a paradicsomos-tárkonyos lencselevest, a paprikás krumplit és mondjuk a házi készítésű gombás-miszós udonlevest nevezném meg (receptjét lásd itt).

Csupa-csupa szeretve rajongott étel, csupa-csupa pénztárcakímélő fogás.

Eleve a főzés önmagában egy pénztárcakímélő foglalatoskodás; amikor megtanultam rendesen pizzát sütni, egy ideig számoltam is, mennyit spórolok pizzánként a vendéglői, a rendelt, de még a mirelit pizzához képest is, és már attól jobban esett az étel, hogy tálaláskor szépen bedobálhattam a nagy képzeletbeli malacperselybe a munkával megtakarított forintokat.

A legtöbbet mégiscsak a francia hagymalevestől tanultam arról, hogy milyen egy igazán jó olcsó étel. Gyerekkorom Erdélyében ez

az étel számomra nem volt ismert, egyetemista koromban, Budapestre kerülve találkoztam először vele, maga volt a megtestesült egzotikum, a francia konyha kvintesszenciája, ráadásul a hozzá adott sajtos pirítósoktól még laktató is volt, szinte egy teljes ebéd.

Gyorsan megszerettem, aztán emlékszem, mikor először próbáltam megfőzni, mennyire megdöbbentem, amikor rájöttem, hogy ez a leves tényleg és igazán hagymából van, tulajdonképpen két szép fej hagymával, két szelet kenyérrel és egy kis darab sajttal tudom úgy elverni az éhem, hogy közben azt érezhetem, hogy valami nem mindennapian különleges, elegánsan furfangos ételt főztem. Egyszerűségében csalóka étel, egyetlen alapanyagon, a hagymán múlik szinte minden, ha az ember kellően türelmes, és hagyja, hogy egy kevés vajon, kis lángon világos borostyánszínűre karamellizálódjon a vékony szeletekre vágott hagyma, akkor több nagyságrenddel jobb lesz a leves, mintha ezt elmulasztanánk – egy csipet szódabikarbóna hozzáadása feltűnés nélkül tud gyorsítani ezen a folyamaton, ha viszont cukrot adunk hozzá, hogy még karamellesebb legyen, akkor kellemetlen, picit émelyítő édesség keletkezik, ami bizony zavaróan ki tud lógni a leves ízéből. Megszállottan kezdtem hagymalevest főzni, hagytam, hogy elragadjanak a leves egyszerűségében rejlő bonyolítási lehetőségek, hogy aztán megértsem a leves lényegét: hiszen mégiscsak arról van szó, hogy a vajon karamellizált hagymából, egy nagyon kevés liszttel hagymarántást készítünk, azt öntjük fel vízzel vagy borral vagy könnyű húslevessel (receptjét lásd itt).

Sokszor átéltem aztán később a legkülönbözőbb ételekkel ezeket az egyszerű fortélyokat, a sütőben héjában sült krumplitól – ahhoz, hogy igazán ropogós legyen, sütés előtt meg kell villával szurkálni a héját, aztán be kell kenni egyetlen cseppnyi olajjal – a mákos tésztán át – fél kanál akácméz vagy egy nagyon kevés baracklekvár is kell rá a cukor mellé – egészen a sertésrillettes-ig – fölösleges előpirítani a húst vagy a zöldségeket, egyszerűen csak be kell tenni az összes

alapanyagot kellő mennyiségű zsírral egy vaslábosban néhány órára a 130 fokos sütőbe.

Azt hiszem, ez a pénztárcakímélő főzés lényege: keresni egy szívünknek kedves, egyszerű receptet, és azt elmélyülve addig tökéletesíteni, amíg egészen a miénk nem lesz, olyan kedvenc, amin akár a világ végéig elélnénk. Az szokta csak a nehézséget jelenteni, hogy a szeretteink nem feltétlenül osztják majd az adott étel iránti feltétlen lelkesedésünket… A megoldás az, hogy az ő egyszerű kedvenceikkel is eljátsszuk ezt az emlékezetesen kalandos játékot.

Egyszer, amikor carbonarát főztem a klasszikus módszer szerint, eszembe jutott, hogy talán érdekes lenne ezzel a technológiával megpróbálni főzni egy tojásos nokedliszerűséget, ezzel mégiscsak kicsit modernizálva illeszthetném be a családi repertoárba nagyapám kedvencét. Eddig még csak egyszer próbálkoztam meg vele, és szépen működött: mindent ugyanúgy kell csinálni, mintha carbonarát készítenénk, épp csak tészta helyett frissen kifőtt nokedlivel. Ígéretes és nem túl drága étel született így, kérdés persze, mit szólna hozzá „az öreg” (nagymamám hívta így nagyapámat).

A friss durumtészta

50 dkg durumliszt, 1,5 dl víz, ½ kiskanál só

A konyhai eszközökről szóló fejezetben hosszan áradoztam a spagettikészítő masinámról. Ha komolyabban akarunk olasz tésztákkal foglalkozni, mindenképpen érdemes beszerezni ilyesmit, a legjobbak a cserélhető bornztárcsás gépezetek. (Az én hűséges Kenwood robotgépem rátéte már kifutott modell, az olasz eBayen szereztem be, ez jó forrás, gyakrabban felbukkannak ott ilyenek, mint máshol.) Ezek a gépek húsdarálóra emlékeztető masinák, egy csavartengely préseli át bennük a durumlisztből és vízből készült tésztaalapot a bronzforma nyílásain, és a bronztól a tészta érdes lesz, ami azt jelenti, hogy sokkal nagyobb a felülete, így jobban magába tudja szívni a szószt. Ha nem magunk készítjük a tésztát, akkor is érdemes olyan jó minőségűt venni, amit bronzon nyomtak át, egészen másfajta élményt ad, mint a sima teflonformával készített és ezért sokkal simább felületű, átlagos tészta.

Gyerekkorom számomra legkülönösebb emléke, hogy néha készítettünk száraztésztát, vagyis nagyapám készített, akit egyébként főzni nemigen láttam. Egész valószínűtlen módon ugyanis volt neki egy nagy becsben tartott és féltve őrzött spagettikészítő masinája, amit, amennyire én tudom, egy bizonyos Alfio bácsi néven emlegetett személytől kapott, Vicenzából. Nagyapám egyébként az olasz kultúra nagy rajongója volt, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy egy kis csillogó, türkizkékre lakkozott 850-es Fiattal rótta Marosvásárhely utcáit, ahogy romlott a szeme, egyre életveszélyesebben. A spagettigépet összesen kétszer láttam gyerekkoromban, álomszerűen valószínűtlen volt, ahogy nagyapám tekerte a kart, és előkúsztak belőle a spagettiszálak. Arra, hogy ezt hogyan és miként ettük meg utána, vagy hogy egyáltalán kértem-e, kaptam-e belőle, nem emlékszem, még az is lehet, ó, szentségtörés,

hogy mákkal ettük, tényleg nem tudom. A gép aztán elveszett vagy eladták, vagy nagymamám elcserélte, de többet sose láttam.

No de elég a nosztalgiázásból, induljunk onnan, hogy van tésztakészítő gépünk. (Na jó, még egyetlenegy merész és kissé viccesen blaszfém kitérőt kell tennem: ha nincs ilyen gépünk, de kipróbálnánk a házi száraztésztát, és elég erősek meg vállalkozó kedvűek vagyunk, akkor megpróbálhatunk előállítani ilyet a húsdarálóval, a vágókést nem betéve és a kisebbik lyuktárcsát használva, jó csúnya lesz az eredmény, de finom, és talán felkészít az igazi száraztészta-készítés élményére.) A nagy nyomástól a tárcsa átmelegszik majd, ha időben eszünkbe jut, az összeszerelt gépet betehetjük kis időre a mélyhűtőbe (nem, ez most nem humoros recept, mint a mélyhűtött finn késes hagymavágás, ez tényleg komoly). Amíg hűl, mérjük ki a durumtésztához a lisztet, tegyük hozzá a sót, és öntsünk hozzá harmincszázaléknyi vizet.

Igen, csak ennyit, és tojás sem kell (bár vannak olyan receptek is, ahol igen), fél kiló liszthez másfél deci vizet számítsunk, ez nagyon kevés, a tészta nem fog összeállni, és ez nem is a cél; miután alaposan összekevertük és megdolgoztuk, hagyjuk fél órát állni, és ne ijedjünk meg attól, hogy nedves homokra emlékeztető állagú a munkánk eredménye. A tésztakészítő spiráltengelye majd megfelelően összenyomja.

Vegyük elő a mélyhűtőből a gépet, kapcsoljuk kis fokozatra, vagy kezdjük lassan, de határozottan tekerni a hajtókart, közben adagoljuk a vizes-lisztes masszát egyenletesen. Egy darabig semmi se fog történni, és tekerni is egyre nehezebb lesz, fontos, hogy ilyenkor ne essünk túlzásba, ne próbáljunk még több lisztet a gépbe zúdítani, hanem csak adagoljuk tovább egyenletesen. Egy idő után elkezd majd kibújni a tészta a tárcsából. Rá kell érezni a ritmusra, ha túl gyorsan adagoljuk a tésztaalapot, akkor eltömődik az adagoló.

Innen kezdve már megy minden, mint a karikacsapás, előbukkan a tészta, amit attól függően, hogy milyen tárcsát használunk, el kell

időnként vágni, hadd essen bele az előzőleg gondosan a gép elé helyezett és kicsit kilisztezett tálba.

Engem lenyűgöz az előkunkorodó tészta látványa, bármilyen sokszor csináltam is, mindig gyermeki csodálkozással nézem.

Főzni csak két percig kell, elvileg persze meg lehetne szárítani, kaptam is gondos feleségemtől erre való spéci szétnyitható kis állványt, egyszer majd biztos kipróbálom, már csak a látvány miatt is.

-

Az igazi carbonara, elég hosszan

50 dkg száraztészta, 20 dkg guanciale, 5 tojássárgája, 15 dkg pecorino romano és parmezán, bors

A múltkoriban a carbonaráról beszélgettünk Giuseppe barátommal. Mármint arról, hogy milyen jól sikerült a legutóbbi, és milyen érdekes, hogy ez az egyszerű étel, ami tulajdonképpen szalonnás-tojásos-sajtos tészta, micsoda indulatokat tud gerjeszteni. Azt javasolta, próbáljam ki egyszer úgy, hogy szalonna (pontosabban guanciale) helyett valami mást használok, például vastagra vágott toszkán édesköményes szalámit. Több se kellett nekem, ki is próbáltam iziben (sőt: ízében), és annyira szépen sikerült, hogy írtam is róla nyilvánosan. Egyetlen hibát követtem el: carbonarának mertem nevezni. Ezzel hihetetlen felzúdulást okoztam. Felháborodott levelek és hozzászólások érkeztek gyors egymásutánban – hirtelen olybá tűnt, a carbonara mindenkinek személyes ügye.

A carbonara-történet persze egyáltalán nem olyan egyszerű. Egyes források szerint az abruzzói szénégetők ősi eledele, de vannak olyan gonoszul hajmeresztő elméletek is, hogy igazából a második világháború után Rómában tanyázó amerikai katonák tojás és (konzerv!) szalonna fejadagja talált utat benne a spagettihez. Igen érdekeseket lehet minderről olvasni: hihetetlen, de igaz, az első modern carbonarához hasonlító tojásos tésztarecept Chicagóban bukkan fel az ötvenes években, a guanciale meg csak valamikor a hatvanas évek elején kerül hozzá, már Olaszországban.

Amit a tészta magyarországi megjelenését illeti, az Arcanum sajtóarchívumának tanúsága szerint a carbonara A Hét című csehszlovákiai magyar lap 1968-as évfolyamában bukkan fel először, tejföllel összevert tojással öntik le a kifőzött tésztát, arra sült császárhús, arra pedig ementáli kerül, aztán 1979-ben bukkan fel

legközelebb egy recept: az Esti Hírlapban írnak egy római vendéglőről, ahol szerintük juhtúróval és sózott oldalassal készül. Utána hosszú szünet, majd 1989 őszén a Képes 7-ben, egyenesen Bergamóból érkezik a piliscsabai Kopár Csárdába az autentikus tejszínes, nyers baconös recept.

Úgy látszik, ha az ember elkezdi beleásni magát az olasz gasztrotörténelem mélységeibe, jó pár novellára elég ötletet is találhat ott, de azokat majd máskor mesélem el, most térjünk vissza szépen a carbonarára.

Akárhogy is, mára kikristályosodott egy purista vagy neopurista carbonara-recept, amit sokan magukénak éreznek. Ahhoz képest, hogy a szénégetők étele, hát nem olcsó mulatság, főképp, ha igazit akarunk, autentikusat. Ahhoz drága spagetti kell (ha lehet, bronzon húzott), drága olasz szalonna (nevezett guanciale), drága sajtok (vagyis pecorino romano és parmezán), és persze jófajta fekete bors. Ha ezek megvannak, és az elszánt akarat is, akkor belevághatunk a szénégetősdibe, vagyis a carbonarázásba.

Kell még egy jó serpenyő, egy szép nagy habverő üst és egy jókora edény, amelyben gazdag vízben vadul bugyborogva főhet majd a tészta, mint annak a rendje.

Én többnyire nem vacakolok, a tizenkét literes nagy lábost szoktam bevetni erre a célra, harmadig töltöm vízzel, sót szórok bele, aztán lefedem, és felhúzom a lángot, hogy lobogjon, lobogjon.

Amíg a víz felforr, szétválasztom a tojást, csakis a sárgáját fogom felhasználni, összesen ötöt, vagyis személyenként egyet, meg még egyet. A tojás a legnagyobb habverő üstbe kerül, szeretem, ahogy a sárga gömböket visszatükrözi és megsokszorozza az acél, és ahogy a tojások visszatükrözik a gömb belsejének csillogását. Lereszelem a sajtot, mint mondtam, pecorino romano és parmezán kell, de főleg pecorino, reszelem-reszelem, reszelem-reszelem, meg lehetne mérni pontosan, de nem mérem, bőven jusson, az a lényeg. Most a habverő: sűrű, nehéz krémmé keveredik a sajt és a tojássárgája, addig keverem, amíg olyan nem lesz, mint a folyékony méz.

Hát jó, ezzel megvolnánk, jöhet a szalonna. Pontosabban a guanciale: a fűszeres, érlelt tokaszalonna, abból is kell fejenként öt deka. Le kell hámozni a héját, aztán ujjnyi kockákra vágni, hideg serpenyőben indítom, nagyon kevés vizet is teszek alá, akkor könnyebben fog megpirulni. Közepesre húzom a lángot, piruljál szépen, mondom neki. Néha kicsit forgatni kell, hogy egyenletes legyen, kívül ropogós, belül omlós kockákat akarunk. Ha minden jól megy, amíg a szalonna pirulgat, a víz már lobogva forr, csörögve emelgeti a fedőt.

Most akkor jöhet a tészta. Vagyis a spagetti (fejenként öt deka). Az a jó, ha durumból készült, bronzon átnyomott kézműves tészta. Én persze fanatikus vagyok, vannak bronzformáim, van durumlisztem, van hűséges segítőtársam, akivel ketten nyomjuk át a bronzformán a nedves, szemcsés, homokszerű, már-már ijesztően száraznak látszó durumliszt-víz keveréket, úgyhogy nálam nem kell sok idő, csak négy perc a spagettinek (vagyis a bigolinak, mert mi bizony, ha tehetjük, friss bigoliból csináljuk a carbonarát – picit vastagabb ugye a spagettinél, másként van tartása, harapása –, ha hagynánk megszáradni, akkor biztosan máshogy lenne, de nem hagyjuk, frissen főzzük), de ezt azért nem lehet mindenkitől elvárni, a lényeg, hogy ne főzzem szét a tésztát, hanem a hivatalos, dobozra írt főzési idő vége előtt egy perccel már álljunk készen, hogy kedvenc spagettikiszedő kanalunkkal áthalmozzuk az egészet a tojásra.

Ezen a ponton vad munkálkodás veszi kezdetét, úgy kell éreznünk, mintha legalább négy vagy öt, vagy még annál is több kezünk volna, egyrészt vadul dobva-rázva kevergetjük össze a tésztát a tojással, másrészt átkanalazunk a tojásos tésztára két-három evőkanálnyit a tészta főzővizéből, és tovább keverjük, akár úgy, hogy a habüstöt a még gőzölgő vizes lábos tetejére állítjuk, közben a harmadik kezünkkel felemeljük a serpenyőt, a negyedikkel átkanalazzuk belőle a guancialéból kisült zsírt meg a kívül ropogós, belül omlós szalonnakockákat a tojásos tésztára, de persze nem

hagyjuk abba a kevergetést, hanem kevergetjük, keverjük-keverjük, hadd krémesedjen, hadd sűrűsödjön, hadd vonja be szépen a tojás-zsír-víz-sajt emulzió a tésztánk minden porcikáját, hadd tapadjon meg a tésztaszálak felületén lévő pici mikrobarázdákba.

Most már csak frissen tekert bors kell rá, most már csak igazságosan szét kell osztani a tányérokban, most már csak frissen kell reszelni rá még egy kis finom parmezánt és pecorinót, és készen is vagyunk, ehetjük is az igazi, eredeti, autentikus carbonarát, ami mellett bárkivel és bármikor harcosan lándzsát törünk, hogy de igenis, igenis ez az igazi, tejszínről, egyébről egy szót se merjen szólni senki.

Evés közben persze, főleg ahogy belekortyolunk a fanyar, hűs fehérborba, legyen mondjuk egy közepesen nehéz furmint, csak elindulnak majd a fejünkben mindenféle kósza gondolatok. Arról, hogy milyen egyszerű ez a technológia, és arról, hogy a tojás-sajt-zsír emulzióban a zsír és a sajt akár másmilyen is lehetne. Eretnek módon elkezdhetünk mindenféle más kemény sajtokról és érdekes szalonnákról, szalámikról, horribile dictu, kolbászokról álmodozni, sőt másfajta tésztákról is. Persze, tudjuk, tudjuk, az úgy már nem az lesz, nem carbonara, nem autentikus, nem eredeti. De ahogy kortyolunk egypárat a borból, mégiscsak megfogadjuk, hogy így vagy úgy, előbb-utóbb, de megpróbáljuk másfajta anyagokra is alkalmazni ezt az izgalmas technológiát.

(Én például spárgát csináltam így nem is egyszer, minden szakasztott úgy készült, ahogy itt fentebb leírtam, csak tészta helyett párolt spárga került a tojásba, mintha az volna a tészta. A recept működött, majd levonom a szükséges tanulságokat, illetve írok majd egy hosszabb eposzt a spárgamezők szénégetőiről.)

Az igazi carbonara, nagyon röviden

50 dkg száraztészta, 20 dkg guanciale, 5 tojássárgája, 15 dkg reszelt pecorino romano és parmezán vegyesen, bors

A tészta a lehető legjobb legyen, bronzformán frissen átnyomott házi durumbigoli, gyönyörűen érdes felülete adjon arra biztos ígéretet, hogy megtartja és magába szívja majd a szószt.

A tojások sárgája legyen szinte habosra keverve a finomra reszelt sajttal, parmezán és pecorino romano olvadjon benne össze sűrűn kívánatos, sós-sajtos sárgája-krémmé.

A serpenyőben piruljanak tökéletesre a toszkán szalonna kockái, engedjék ki szépen a zsírjukat, kívül roppanósan, belül olvadósan várják a pillanatot, amikor majd átkerül a majdnem készre főtt tészta a tojásra, hogy majd elfoglalhassák méltó helyüket az alapos keverés után a tányérokba halmozott, sápadtarany színű mártástól csillogó bigoli síkosan örvénylő, illatosan kavargó szálai között.

Az őrölt bors friss legyen, csak a legeslegutolsó pillanatban, csak az asztalnál kerüljön a carbonara tetejére.

Intarzia

Dénes a negyvennegyedik születésnapjának reggelén negyed kilencig bírta ki, hogy ne menjen be a dolgozóba, ne álljon meg az antik íróasztal előtt, ne vegye elő a tetején álló régi rézmozsárból a levélfiók kulcsát.

Tudta, mi lesz. Az lesz, hogy ki fogja nyitni a fiókot, hiába tervezett csendes, magányos, nyugodt offline születésnapot, mégiscsak elő fogja venni az előző este gondosan elzárt telefont, nem fogja kibírni, hogy ne kapcsolja be, nem fogja kibírni, hogy ne nézze meg, ne nyissa meg, ne olvassa el Csilla idei üzenetét.

A válás óta, majdnem három éve, nem találkoztak, és egyáltalán nem is tartották a kapcsolatot, vagyis ő nem tartotta, de Csilla minden évben küldött neki három üzenetet, újévkor boldog új évet, névnapján boldog névnapot és születésnapján boldog születésnapot kívánt neki, és ez még rendben is lett volna, de minden üzenet mellé írt még egy-egy mondatot, és mindig valami olyat, amit utána napokig, hónapokig, évekig nem tudott elfelejteni.

Már hajnalban ezzel ébredt, a legutóbbi mondat szövegével, „Felesleges aggódnod értem, jól vagyok, az új párom mellett annyira biztonságban érzem magam, mint még soha, mint melletted soha!!!” Ott feküdt nyitott szemmel a keményítőszagú sötétben, próbált másra gondolni, arra, hogy megérdemli a lustaságot, megérdemli a pihenést, direkt keményre vasalt damaszt ágyneműt húzott magának, és még külön felemelte a matracot, és feszesre húzta a lepedőt, hogy meglegyen az a szép szállodaérzés, mintha nem itthon maradt volna, mintha elutazott volna valahova.

Három felkiáltójel, ez volt a leggyűlöletesebb az egészben, az a három átkozott felkiáltójel, annak idején a szerelmes üzenetek végére is mindig három felkiáltójelet tett, akkor kellett volna okosnak lennie, mindegy, kár a múlton rágódni.

Minden erejére szüksége volt, hogy másra tudjon végre gondolni, végül az segített, hogy elkezdte fejben olaszra fordítani a gondolatait, és attól eszébe jutott Mantova, az érzés, hogy milyen volt kijönni a hűvös múzeumból, és megállni az őszi hirtelen melegtől áthevült főtéren, és hallgatni, hogy egy utcazenész kicsit hamisan, de Monteverdit játszik, és tudni, hogy mindjárt leül majd valamelyik asztalhoz, és Negronit rendel, aztán pedig tökös raviolit, próbált az élményre fókuszálni, elképzelte a pincér mozdulatát, amivel elé teszi a mélytányért, a raviolik hullámosra vágott szélét, az olvasztott vajtól csillogó zsályalevelek látványát.

Lassan lélegzett, próbálta zsályaillatúnak képzelni a beszívott levegőt, kilégzés, belégzés, egyre lassabban, egyre nyugodtabban. Nagy nehezen sikerült is visszaaludnia, de nem volt benne köszönet, Csilláról álmodott, csókolóztak és veszekedtek, a kettő valahogy egymásba folyt, elválaszthatatlanul, amikor felült az ágyon, fájdalmasan, zsibbadtan bizsergett az ajka a haragosan, sziszegve kimondott szavaktól, Csilla mintha olaszul beszélt volna, még csak az kéne, ahhoz semmi köze a volt feleségének, a válás után kezdte tanulni, ajándékba magának, magától.

Kiment kávét főzni és reggelizni, hiába volt tökéletes a kávé, hiába robbant tökéletesen édes keserűséggel a szájában a narancsdzsemes pirítós, mégiscsak újra ott volt az a három felkiáltójel, és akkor már tudta, hogy ez így nem fog menni, ezt a napot nem fogja tudni így végigcsinálni, mégiscsak jobb lesz inkább túlesni rajta.

Hátralökte a széket, aztán már ott is állt a dolgozóban, már elő is vette a kulcsot a mozsárból.

Állt az antik íróasztal előtt, a levéltartó fiók zárja körüli intarzia ívelt ébenfa vonalait nézte, a telefonra gondolt, az üzenetre, ami talán nincs is, talán meg se érkezett, és ha megérkezett, akkor is kit érdekel, hagyni kell, elengedni, ezt a szót mondjuk utálta, hogy engedhetném el, ha egyszer ő nem enged el engem, három

felkiáltójelet képzelt ennek a mondatnak is a végére, nem, ez a saját mondata, ennek a végén csakis pont lehet.

Az intarzia vonalai a kulcslyuk bronz ötszögének íveit követték, gyerekkorában mindig egy várnak képzelte, a zárcímer maga a vár, az ébenfa meg körülötte a várárok, átúszhatatlan, mélységesen mély, tele fekete vízzel, erről megint Mantova jutott eszébe, a várárok ott egészen széles volt, valami művészeti projekt miatt egy nagy ezüst sárkány úszott a vízben, odanyúlt, rátette az ujját az intarzia vonalára, lassan körbehúzta a zár körül, régi gyerekkori érzés és mozdulat volt, a lakk alatt érezte az ujjbegyén a kétféle fa finom illeszkedését, elképzelte, hogy ott a kezében a telefon, felberreg, úgy jelzi, hogy megjött az üzenet, de ő nem nyomja meg a gombot, nem kapcsolja be a képernyőt, hanem elengedi, kiengedi az ujjai közül, a telefon meg szépen, csobbanás nélkül belezuhan a várárokba, aztán örökre elnyeli a fekete víz.

Igen, így volt, így lesz. Elengedi. Azért is, csak azért is.

Megint a ravioli jutott eszébe, az, ahogy a villája kettévágja az egyiket, és kibomlik a tésztából a mélynarancs sütőtökpép, most tényleg és igazán érezte a vajtól átlangyosodott zsálya illatát, tudta, ha akarná, elképzelhetné azt is, hogy a villával a szájához emeli a falatot, érezhetné a tökpüré enyhén mandulás, finom savanykáját.

Nyelt egyet, a mozsár fölé tartotta a kezét a kulccsal, megint a fekete vízre gondolt, az elképzelt csobbanásra, kiengedte az ujjai közül, aztán sarkon fordult, és olyan gyorsan ment ki a dolgozóból, hogy mire kiért a nappaliba, még mindig ott visszhangzott a levegőben a mozsár pendülése.

Tudta, soha az életben nem fogja elővenni a kulcsot, soha többet nem fogja kinyitni a fiókot, soha többet nem fogja kivenni onnan a telefont.

-

Igazi és nem igazi amatriciana

az igazihoz: 50 dkg penne vagy spagetti, 1 paradicsomkonzerv, 1 csili (esetleg 1 kis vöröshagyma), 15 dkg guanciale, 10 dkg pecorino romano

a nem igazihoz: 50 dkg bigoli vagy spagetti, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 lilahagyma, 15 dkg füstölt szalonna, 10 dkg parmezán vagy valamilyen juhsajt

Nagyon-nagyon kevés vízben pirul a serpenyőben a Töfi barátom által küldött világklasszis székely szalonna, amit kalandos úton hoztak el nekem Kolozsvárról. Szép nagy, jó centis kockákat vágtam belőle, a csilit öcsémtől kaptam, vad csokis habanero, óvatos szeletet fogok csak megpirítani a szalonna zsírjában, három gerezd szétnyomott fokhagymával együtt, aztán, ha a szalonna már színt kapott, gyorsan kiveszem a paprikát a kiolvadt zsírból, a szalonnakockákat is kiemelem, és beteszek a serpenyőbe a fokhagyma mellé szépen egy kis fej, az aprónál is apróbbra vágott vereshagymát (lilahagymát – sokszor leírtam már, kiskoromban Erdélyben a lilahagyma volt a vereshagyma, a vöröshagyma meg a fehér hagyma).

Nem, nem, a világért sem állítom, hogy ez igazi amatriciana szósz lesz, ez olyan „a székely asszony hazajött Rómából, körülnézett, mi van otthon, hogy rómaiasat főzhessen” típusú, de azért igen finom szósz lesz.

(Persze megesett már, hogy az igazi amatricianát megközelíteni vágyó-óhajtó amatricianát főztem, válogatottnál válogatottabb alapanyagokból, és akkor mindent úgy csináltam, ahogy kell, üvegesre sütöttem a guancialét, szárított csilit pirítottam, fokhagymát, hagymát még véletlenül se, bár az olasz szakirodalom szerint harmincból huszonegy klasszikus amatriciana receptben volt hagyma, de még fokhagyma is, a kilencvenes években kezdődött a

hagymátlanság-fokhagymátlanság erőteljes kanonizálása, úgy lett abból is egy szép szikár neopurista recept, csak kimagozott paradicsom kerül a szószba, és majd a tésztán kerül rá sok-sok-sok pecorino romano – na jó, bevallom töredelmesen, én ebbe is teszek hagymát, szeretem, ahogy a hagyma édes-savassága összeáll a paradicsoméval, ketten együtt kellenek a guanciale zsírjához.)

Na de menjünk csak vissza a serpenyőhöz, mielőtt odaég benne a hagyma. Tegyünk bele egy konzervnyi kimagozott, apróra vágott Róma paradicsomot.

Lehúzom a lángot, hadd főjön-fődögéljen szép lassan vagy tíz percet, negyedórát. (Friss, kimagozott, lehéjazott paradicsomot is használhatnék, ha lenne, de most épp nincs.)

Akkor jöhet a tészta, lehet, szentségtörés, de én legjobban bigolival szeretem, persze azzal, amit magamnak csináltam lehetőleg frissen, de ha ilyen nincsen kéznél, akkor a penne rigate vagy a sima spagetti is megteszi.

(Persze ha komolyan gondolnám ezt az „abból főzünk, ami itthon van” játékot, akkor az lenne az igazi, ha picit – kézzel sodort friss toszkán tésztát – készítenék hozzá: 40 deka finomlisztet kell összegyúrni két deci vízzel és egy fröccsenésnyi olívaolajjal, pihenni hagyni, kinyújtani, olajjal megkenni, csíkokra vágni, a csíkokat vastagocska tésztaszálakká sodorni, liszttel megszórni, hogy össze ne ragadjon – kész is, főzhető –, egyszer majd megírom, sőt összevetem a tapasztalatot a közel-távoli rokonával, az udontésztával).

Amíg a tészta is fő és a szósz is fő, meg lehet reszelni a sajtot, hagyományosan pecorino romanót, ha minden kötél szakad, és pecorinótlan a háztartásunk, akkor meg parmezánt, de ha úgyis szalonnával dolgozunk, akkor a jó kemény juhsajt is megteszi.

A ravasz trükk, hogy mikor már szinte kész a szósz, és a tészta is majdnem kifőtt, belekeverek pár kanállal a főzőléből a szószba, a keményítős víz egyszerre old és köt (mióta erre rájöttem, azt mondom néha ilyenkor, miközben belenézek a tésztavíz lobogó

örvényébe, hogy „Állj elő, vén Márkus ! vedd le a süveget, / Hadd süsse a napfény galamb-ősz fejedet”, persze az oldás és a kötés miatt – aki nem emlékszik erre kapásból, az csapja csak fel szépen az Arany-balladákat), vagyis tapadósabbá téve összerántja és közben selymesíti is egy kicsit a szószt.

Most már csak tálalni kell, a tésztát leszűröm, aztán még a serpenyőben keverem össze a szósszal, úgy jobban befogja, és az abrosz is kevésbé van veszélyben, négyfelé tálalom, igazságosan elosztom a tetején a szalonnát és a sajtot, fekete borsot facsarok és kevés olívaolajat is locsolok rá.

Kész vagyunk.

Ehetünk.

Ha az igazit főztük, és jó lett, elégedett sóhajjal mondhatjuk kóstolás után, hogy: „Olyan, mint Rómában volt!”

Ha nem az igazit, akkor meg azt, hogy: „Ezt bizony a rómaiak is megirigyelhetnék!”

-

Pasta alla Norma

50 dkg száraztészta (spagetti vagy fusilli vagy penne, de persze lehet egzotikusabb is), 2 kisebb padlizsán, 5 Róma paradicsom (vagy egy konzerv), 4 gerezd fokhagyma, csili, oregánó, bazsalikom, olívaolaj, ricotta salata (ha nincs, akkor pecorino, vagy egye fene, parmezán)

Ha szép, friss, de nem túl nagy padlizsánokat látok valahol, rögtön eszembe jut, hogy milyen jó is lenne padlizsános tésztát, vagyis pasta alla Normát főzni, ha ugyanekkor ricotta salatát vagy legalább jó pecorinót is sikerül szerezni, akkor már biztos, hogy belevágok, sőt néha még akkor is, ha csak parmezán van otthon. Nem lehet mindig megadni a módját, és válogatni.

Azután az szokott rendszeresen eszembe jutni ilyenkor, hogy milyen szép is lenne egyszer a Normafánál piknikezve pasta alla Normát főzni vagy enni, kézenfekvő ötlet, hiszen a Normafa is és ez a szicíliai paradicsomos-padlizsános tésztaszósz is a Bellini-operáról kapta a nevét – ezt gondolom minden alkalommal, amikor ehhez az ételhez készülődve előveszem a padlizsánokat. Nem kell sok, négy személyre két kisebb darab, ha lehet, a világosabb lila fajtát szoktam ehhez használni, de minden fajtából finom lesz; az a jó, ha nem túl érett, és nem csupa mag.

Ha már a Norma, akkor persze a Casta Diva, és ha már a Casta Diva, akkor énekelje Callas, régi, kicsit recsegős felvétel, nem baj, ha zeng tőle a konyha, persze erőt veszek magamon, és nem próbálok kontár módra vele énekelni, viszont ettől az áriától az egész főzés kap egy színpadias bombasztot, kívülről látom magam, ahogy szeletelem a padlizsánt, filmjelenet, persze ahhoz elegánsan fel is kéne öltözni, ha az ember óvja a ruháját a szósztól és az olajtól, az másfajta, feszültebb, odafigyelő fegyelem, na jó, most kell leállni ezzel a fajta ötleteléssel, már látom az aggodalmat

határozottság mögé rejtő mozdulatok eleganciáját, hogy valaki egysoros öltönyben főz, ebből lehet majd egy novella egyszer, de nem most, mert akkor minden szénné ég, túlfő, odasül, azért vagyok a konyhában, mert nem az íráson akarok gondolkozni, és ha ez nem megy, akkor jobb visszamenni a dolgozószobába, nem, most nem, annál éhesebb vagyok, és nem csak én, megint a padlizsánra nézek, ha majd megírom egyszer azt az embert, lila nyakkendőben lesz, na most már tényleg elég, hagyjuk az irodalmi allúziókat, vissza a padlizsánhoz.

Héjastul vágom kockákra, nem túl nagyokra, olyan egycentisekre, aztán megsózom, meglocsolom valami nem nagyon vad olívaolajjal, beteszem a sütőbe 160 fokra, légkeverésre. Ez sokak szerint szentségtörés, a padlizsánt szerintük csakis serpenyőben szabad sütni, szeletekre vágva, megsózva, pihentetve, kinyomkodva, kicsavarva, aztán szárazra törölve, az aranyszínűre sült padlizsánszeleteket aztán pihentetés után szabad csak csíkokra vágni, és összekeverni a paradicsomszósszal. Működik úgy is, de a légkeveréses sütőben is szépen aranyszínűre sülnek a padlizsánkockák, kívül szinte ropognak, belül meg szépen átkrémesednek, és a negyven perc meg pont elég arra, hogy besűrűsödjön a fokhagymás-bazsalikomos paradicsomszósz, megfőjön a tészta, és lereszelődjön a sajt.

Jöjjön akkor a szósz. Ha friss paradicsomot használok, felteszem forrni a vizet, hogy le tudjam majd húzni a héjukat, ha nincs friss, előveszek egy finom olasz paradicsomkonzervet, felbontom, hogy ne akkor kelljen majd bajlódni vele, amikor szorít az idő.

Előveszem a serpenyőt (nem az öntöttvasat, hanem a jó nehéz acélt, mindig örülök a súlyának, rögeszmém, hogy minél súlyosabb a serpenyő, annál finomabb az étel, mindig eszembe jut, hogy amikor még ifjú egyetemista voltam, és a kollégiumi konyhában főztem, be kellett érnem egy habkönnyű, vacak műteflon serpenyővel, minden odaégett benne a gázlángon, igaz, beletapadni tényleg nem tapadt bele végül), négy evőkanál olívaolajat öntök bele, lassan melegítem,

közben meghámozok négy gerezd jóféle fokhagymát, a kés fokával rájuk vágok, kibújnak a héjukból, kicsit megzúzva a serpenyőbe csúsztatom mindegyiket.

Lassan kezdenek el sülni, az olaj és a fokhagyma illata kiárad, a forró vízbe dobom és meghámozom a paradicsomokat, vagy összekaristolom a nagy késsel a paradicsomokat a dobozban, azt játszom, hogy a kés nem érhet a konzerv falához, persze mindig hozzáér, mindig beleborzongok a hangba. A fokhagyma közben átpárolódik, sülni kezd, szétnyomom egy villával, kevés csilit dobok az olajba, azt szeretem, ha nem csíp nagyon, épp csak árnyéka van az erejének (kivéve, ha csokoládés habanerót küld felém a jó sors, annak olyanfajta ravasz intenzitása van, ami nagyon illik a padlizsán enyhe diósságához, persze vigyázni kell azért vele, mert súlyosan rá tud nehezedni a többi ízre), aztán beleteszem a paradicsomot a serpenyőbe, facsarok rá egy kis borsot, oregánót morzsolok bele, lehúzom a lángot, hagyom, hadd főjön, fődögéljen.

Most már csak a száraztésztáról kell dönteni (a legjobb persze, ha nem száraz, hanem friss, olyan tiszta durumtészta, amit én magam nyomtam át pár perce vagy órája valamelyik erre alkalmas bronztárcsámon, ez ugye egy másik történet, elmesélem itt, párat kell csak visszalapozni), fusillival vagy penne rigatéval a legjobb, de persze, ha minden kötél szakad, a spagetti is megteszi, fel kell hozzá tenni a vizet, hadd lobogjon, és amíg a tészta megfő, a szósz besűrűsödik, és a padlizsán készre sül, azalatt álmodozva, kényelmesen le lehet reszelni a sajtot. Minél több, annál jobb, persze csak szigorúan a józan ész határain belül.

Amikor a tészta már majdnem kész, eszembe szokott jutni, hogy hoppá, a bazsalikom! Kiszaladok érte a kertbe, mire bejövök, majdnem minden készen van, hozzákeverem a padlizsánt a paradicsomhoz, adok hozzá rituálisan egy-két kanálnyit a tészta főzőlevéből is, átkeverem, a vízben lévő keményítőre gondolok, ez az olasz vendéglők igazi titka, hogy a folyamatos tésztafőzéstől egyre sűrűbb és keményítősebb vizet használják a szószokhoz, ettől

lesznek olyan titokzatosan és megmagyarázhatatlanul simák, aztán leszűröm a tésztát, szétporciózom, elosztom rajta a szószt, a sajtot, hívom a többieket. A bazsalikomot már csak az asztalnál szórom rá, közben visszafojtom a furor pedagogicust, és nem kezdek még rögtön evés előtt magáról az operáról beszélni a fiúknak, amiről a tészta a nevét kapta, majd később, majd ebéd után megemlítem talán a Róma ellen felkelő druidákat.

Vannak a családban olyan hedonisták, akik még keverés előtt locsolnak rá egy kevés jó vad olívaolajat, csak úgy keverik össze az egészet. Kihasználom az időt, arról magyarázok, hogy ez egy olyan szósz, ahol a paradicsom savasságában szinte észrevétlenné oldódik a padlizsán nagyon enyhe keserűsége, a sajt robusztussága kiemeli és felerősíti belőle az enyhe diózt, úgy állnak össze az alapanyagok, hogy tényleg többek lesznek önmaguknál, de amikor a csili csendesen játékos erejéről és a bazsalikom mágiájáról kezdek beszélni, egy farkaséhes családtagom finoman rám szól, hogy most már aztán elég, és ha lehet, az operáról se ejtsek majd annyi szót, mint a múltkor, és egyáltalán, a druidák szent nevére kér, hogy hallgassak el végre, mert most már aztán tényleg enni kell!

-

Húsgombócos spagetti gyorsan

50 dkg vegyes sertés és marha darált hús, 2 dl tejszín, 1 marék petrezselyem, 1 marék bazsalikom, só, bors, 5-6 evőkanál zsemlemorzsa, olívaolaj, vaj, 2 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, 1 üveg vagy doboz passzírozott paradicsom (passata), 50 dkg spagetti

Mit mondasz, édes kisfiam? Hogy húsgombócos spagettit akarsz enni? Sőt, most azonnal akarsz húsgombócos spagettit enni, mert farkaséhes vagy, olyan nagyon, de nagyon éhes, hogy meg tudnál enni egy egész tállal? Nem, két egész tállal, nem, hárommal – jól van, jól, értem, nem kell túlzásokba esni, értem én, húsgombócos spagettit akarsz, most azonnal akarod, gyorsan, gyorsan gyorsan.

Mi az, hogy gyorsan? Hát nem ez az a híres húsgombócos spagetti, amihez zsilettel vágják a filmben a maffiózók a fokhagymát, és amihez órákon át főzik a szószt? Hát hogy lehetne ezt gyorsan elkészíteni? Kikérem magamnak, kisfiam, ilyet tőlem hogy is kívánhatsz, csak nem akarod, hogy lófejet találjak az ágyamban, mert meggyaláztam a hagyományt? Ezeket mondom az én már korántsem kicsike fiamnak, és persze rögtön rájövök, hogy összekevertem a filmeket, de mindegy: máris nevetünk, mert mindketten tudjuk, hogy igenis lehet nagyon gyorsan nagyon finom húsgombócos spagettit asztalra tenni, csináltunk ilyet mi már nem is egyszer, gyakorlott tettestársak vagyunk.

Most sem égből pottyant a kérés, nem. Mi előre megfontolt szándékkal készültünk rá, beszereztünk jóféle darált marhahúst és disznóhúst (persze, mi magunk is ledarálhattunk volna egy kevés sertéslapockát és hozzá egy kis marhaszegyet és marhacombot, no meg egy kis szalonnát is darálhattunk volna bele, csak úgy a szaft végett, de ma mindegy, megbízunk a hentesünkben), összesen egy fél kilót vettünk, sok-sok petrezselyemzöldet, egy kis friss bazsalikomot, két deci tejszínt, egy üveg finom passzírozott

paradicsomszószt (vagyis passatát), és vettünk hozzá egy csomag spagettit is (nyilván ezt is csinálhattunk volna mi magunk, mert amilyen bolondok vagyunk, van hozzá itthon gépünk, és nem félünk használni, de az, úgylehet, nem férne bele a fél órába – márpedig most nagyon, de nagyon éhesek vagyunk – igen, már én is).

Na jó, akkor lássunk neki! Először is megsózzuk, és villával átkeverjük a húst, te sózod, én keverem, a sótól szépen össze fog állni tojás nélkül is, ha ügyesen formázzuk, keverd kicsit, addig én gyorsan felvágom a petrezselymet és a bazsalikomot, apróra-apróra, minél több, annál jobb, két szép marék, az a jó, állj meg egy percre, amíg hozzáadom a húshoz, borsozni is kell, most hozzákeverem a zsemlemorzsát, na, abból mennyi kell? Hát egy jó félcsupornyi, na jó, akinek nincs olyan csupra, mint a miénk, annak elárulom, 5-6 evőkanál, egyszerre kell belekeverni a húsba a tejszínnel, keverem és forgatom, két villával, szépen, lazán, és most jön a ravasz trükk, egy kevés olívaolajat is öntök bele, nem kell gyúrni, csak keverni, hogy szépen összeálljon a massza. Addig tedd fel a vizet forrni, nem, nem a kis lábosban, nem is a közepesben, a legnagyobban: akkor lesz jó a tészta, de hát tudod, csak szórakozol.

Na, lássuk, összeállt-e a hús. Egy kanállal egy kisebb diócskányi masszát kiveszek a keverőtálból, gyorsan gömbbé gyúrom a két tenyerem között, jó lesz az. Amíg a víz felforr, meggyúrjuk az összeset, lássuk, ki a gyorsabb, tegyük őket szépen sorba egymás mellé erre a szilikonlapra.

Na jó, te vagy a gyorsabb, akkor fejezd be te a maradékot, addig én vajat és olajat forrósítok a serpenyőben. Nem, megint csak nem a kicsiben, inkább ebben a szép nagyban, úgy jó, ha kényelmesen elférnek benne a gombócok. Itt is egy ravasz trükk következik, a gombóckákat nem csak úgy betesszük a forró zsiradékba, hanem szépen körbegurítjuk őket a serpenyő szélén, ettől fényes köpenyt kapnak, nem fognak letapadni, de pirosra sülnek majd. Két gerezd kicsit megzúzott fokhagymát is bedobunk a serpenyőbe, tudod, nem lesznek végig ott, csak addig, amíg aranyszínűre sülve át nem adják

a vajnak és az olajnak az aromájukat. Közben a húsgombóckák egymás után futják meg a köreiket, lassan megtelik a serpenyő. Kezdjük el megfordítani őket, és vegyük le a lángot, addig bekapcsolom a sütőt, ott fognak majd készre sülni a passatával körbelocsolva.

Na látod: mindnek szép piros már a teteje. Akkor a serpenyő alatt el is zárhatjuk a hőt, a passatát öntsd te rájuk, szép óvatosan, nem kell az egész üvegnyi, csak annyi, hogy a derekukig érjen. A paradicsomlé majd szépen összekeveredik az olajjal és a vajjal és a gombócokból kisült szafttal, és könnyű, gyors szósszá nemesedik majd.

Hát ez nagyon szép, most már csak be kell tenni tíz percre a sütőbe a serpenyőt, hogy mindez meg is történjen. Mondtam már? 180 fok, légkeverés. Egye fene, a fokhagymát vissza lehet dobni a szószba, most már nem fog megkeseredni. Tudod mit? Tegyünk bele egy babérlevelet is.

A víz szépen forr, hány perces is ez a spagetti? Azt mondja: „Cottura otto minuti”, akkor zúdítsuk bele, nyolc perc múlva ebéd. Addig már csak a sajtot kell lereszelni. Azt csináld meg te, addig én megterítek, és szólok a többieknek, hogy jöhetnek.

-

Modernista Mac and cheese, sajtosabbnál sajtosabb makaróni

2,8 dl tej, 30 dkg reszelt sajt, 12 gramm nátrium-citrát, 25 dkg makaróni

A kisebbik fiammal szoktunk sajtosabbnál sajtosabb makarónit csinálni. Rengeteg sajt kell hozzá, fehér cheddar vagy gruyère vagy ementáli, vagy ezek kombinációja, mert a sajtszósztechnika bármilyen sajttal működik, lehetne mondjuk valamilyen jó kéksajtból is szószt készíteni ezzel a módszerrel, hogy aztán például ropogós sült karfiolt öntsünk le vele – de most maradjunk csak a makaróninál. Mi fehér cheddart és parmezánt vagy gruyère sajtot és parmezánt szoktunk használni.

Mikor majd tíz éve megjelent a Modernist Cuisine című korszakalkotó szakácskönyv, akkor terjedt el az itthoni szakácsok között ez a sajtszószmódszer, aminek az a ravasz trükkje, hogy nátrium-citrátot keverünk az olvasztott sajtba, amitől aztán utánozhatatlanul krémes, selymes sajtszósz lesz a jutalmunk.

(A nátrium-citrát a citromsav nátriummal alkotott sója, citrusokban természetesen előfordul, E331 néven jegyzett élelmiszer-ipari adalékanyag, igazi nevén tri-nátrium-citrát, pontosabban: $Na_3C_6H_5O_7$ – legegyszerűbb a német Amazonról rendelni, itthon hiába eredtem annak idején a nyomába. Nem drága, negyed kiló most négy euró, és tekintve, hogy tizenkét gramm kell belőle a négyszemélyes szószadaghoz, elég sokáig tart.)

Ez az anyag se citromsavval, se semmi más egyébbel nem pótolható, úgyhogy nincs mese, a recept kipróbálásához nátrium-citrátot kell szerezni, és egy mérleg se árt, mert pontosan ki kell mérni belőle a tizenkét grammot, amennyi a 2,8 deci tejhez és a harminc deka reszelt sajthoz kell majd.

Ha pontosan mértünk, a szósz egyszerűen készül: belekeverjük a tejbe a nátrium-citrátot, aztán melegíteni kezdjük, közben

lassanként hozzáadjuk a reszelt sajtot, miközben végig botmixerezzük az egészet, hogy szépen összekeveredjen.

Egyedül is lehet csinálni, de csapatmunkában jobb, mi a kisebbik fiammal ketten szeretjük főzni, egyikünk botmixerez, a másikunk adagolja a sajtot a kis lángon gyöngyöző tejbe.

Izgulni meg együtt izgulunk, hogy ne essen szét a szósz. Nem szokott, de jó, ha tudjuk, amennyiben szétesne, akkor csak bátran tovább kéne melegíteni pár kanál sebtiben hozzákevert zsíros tejjel vagy tejszínnel, és tovább botmixerezni, és akkor szépen megint összeállna.

Ha besűrűsödött, le lehet húzni a lángról, most már bármeddig eláll, hűtőben akár egy hétig is, de mélyhűtve hónapokig.

Most már csak meg kell főzni a makarónit, és össze kell keverni a szósszal. Álljunk ellen a kísértésnek, ne zúdítsuk az összes leszűrt tésztát egyszerre a szószba, ez most nem amatriciana (a hirtelen belezuhanó forró és picit vizes tésztától széteshet a szósz, mint azt egyszer, nagyon éhesen, szomorúan tapasztalnunk kellett), hanem csak a tányéron keverjük össze külön-külön.

Sózni se felejtsük el, ki-ki ízlés szerint.

Aztán kóstoljuk meg, és ámuljunk, hogy milyen izgalmasan selymes és tisztán sajtízű a szósz.

Közben persze el lehet azon gondolkozni, hogy ha válogatott borsokat kicsit megpirítva (hiszek a hosszúbors, fekete bors, kubebabors háromságában) megtörtünk volna, és most szépen a sajtszószos tésztára szórnánk belőle egy-egy kiskanálnyit (úgy, hogy persze a szószba előrelátóan pecorinót is csempésztünk volna), akkor micsoda zseniális modernista cacio e pepe is gőzölögne előttünk.

-

A gasztronóm Pasta al ragùja
– avagy találkozás egy fiatalemberrel

15 dkg darált sertéshús, 1-1 kiskanál só, bors, oregánó, paprika, kömény, 2 gerezd fokhagyma, 1 vöröshagyma, ½ leveskocka, 10 dkg gomba, 1 paradicsomkonzerv, kis fehérbor, 40 dkg spagetti, 15 dkg sajt

Ahogy a bevezetőben is írtam, előbukkantak bizonyos receptek a gépemről, ezeket az Eötvös Collegium rövid életű faliújságján, a 336 órában közöltem Gasztronométer cím alatt, a roppant szerény „a gasztronóm” álnév mögé bújva, huszonegy évesen. (Titkos író voltam, az első regényemre még nyolc évet kellett várni. Kínosan ügyeltem, hogy le ne lepleződjem diáktársaim előtt, az alábbi írásban például még véletlenül se használtam volna a „lapító” szót.) Apám receptjét formáltam a magamévá, amennyire diákként lehetett – ő meg Lénárd Sándor A római konyhájának Pasta al ragù receptjét alakította a saját kedve és lehetőségei szerint minél súlyosabbá és tartalmasabbá, éhesek voltunk, nem számított, hogy nem volt autentikus.

Rég volt, szép volt. Változtatás nélkül közlöm – mert ez volt első gasztronómiai írásom, érződik kicsit rajta a Rejtő Jenő-féle Nagy Levin-iskola hatása. Bevált recept volt, sokszor megfőztem a kollégium konyhájában, ilyenkor büszkén vágtam a csempéhez a spagettiszálakat, megnézni, ráragadtak-e. Arra, hogy köményt mi a csudának tettem bele, már nem emlékszem, valószínűleg azért, mert éhes diákként még csak pár fajta fűszerem volt, hát igyekeztem használni az összeset. (Anna megfejtése: azért, mert az alapot néha otthonról hozott házikolbászból készítettük hús helyett, és abban a kolbászban bőven volt egész köménymag, és azt az ízt kerestük, vagy éppenséggel pont Anna kereste, aki messzire szakadva a szülőktől nosztalgikusan örült minden gyerekkori íznek.)

Jó, de kicsit furcsa érzés találkozni azzal a vékony, éhes, lelkes fiatalemberrel, aki olyan nagyon író akart lenni, és jó szakács is akart lenni. Örülök, hogy megírtad, üzenném neki, lám, lám, egyszer minden munka beérik, az írás valódi lényege tényleg a türelem: alig harminc évet sem kell várnod, és máris kötetbe kerül.

„Kevés dolog van, amit a gasztronóm annyira szeretne, mint enni.

Tulajdonképpen úgy is lehetne mondani, hogy csak egyetlen ilyen dolog létezik. Egyetlen mennyei elfoglaltság: a főzés. Főzés alatt a gasztronóm természetesen nem olyan alantas és kispolgári kotyvasztásokat ért, mint amikor jobb sorsra érdemes egyének különböző összeaszott maradékok és kideríthetetlen eredetű étkek összeturmixolása útján igyekeznek úgynevezett »kajához« jutni. A gasztronóm csakis jó anyagokból főz, és csakis kiváló, de legalábbis finom étkeket.

Most éppen egy spagettihez gyűjti az erőt, reggel óta ezen töpreng már, hosszas töprengés és gondolkodás után sikerült a megfelelő alapanyagokat kiválasztania, ha teheti, nem a legolcsóbb dolgokat veszi meg, de a feltűnően drágáktól is óvakodik, ha meg valami nagyon olcsó, az egyenesen gyanús.

Csupa finom dolgot vásárolt tehát, s most minden előkészítve várja, hogy a rituálé kezdetét vegye végre, és a sok különböző, önmagában nem túl értékes anyag varázslatos módon valami fenséges költeménnyé változhasson át, amit megenni vétek ugyan, nem megenni viszont egyenesen bűn.

A gasztronóm két személyre főz, és ott van minden, ami kell, a darált disznóhús, a hagyma, a paradicsom, a gomba, a spagetti, a bor, a fűszerek és a sajt is. Előveszi a serpenyőt, a vágódeszkát, a kést és a tányérokat, még egyszer végiggondolja a teendőket, behunyt szemmel, már-már áhítatos csendbe burkolózva, azután hozzákezd végre a főzés nemes műveletéhez.

Először a darált húst (15 deka) gyúrja össze a fűszerekkel, egy-egy kiskanálnyi só, bors, oregánó, paprika, kömény és két gerezd apróra vágott fokhagyma. A hús kicsit a kezére tapad, jó apróra van darálva, de azért még nem krémszerű. Egyenletesen elkeveri, a hús enyhén vöröses színűvé változik, és érezni rajta a fűszerek szagát. Tulajdonképpen állni kellene hagyni pár órára, vagy akár egy napra is, de végszükség esetén megteszi pár perc is. A gasztronóm tudja, hogy esetleg házi kolbászt is használhatna hús helyett, de akkor a kolbász minősége sokat számítana. Így meg tőle függ minden.

Felvágja a hagymát, egy közepes fej, olyan apróra kell vágni, amennyire csak lehet. Felszeleteli a gombát, kibontja a paradicsomkonzervet, a tartalmát kikanalazza egy tányérba, és fehérbort adva hozzá addig kevergeti, amíg folyékony nem lesz. Friss paradicsomot is használhatna, le kellene forrázni, lehúzni a héját, és összetörni. Közben felteszi a vizet, amiben a tészta fő majd, mert az a legjobb, ha a tészta és a mártás egyszerre készül el. A mártás esetleg várhat a tésztára, még az sem tragédia, ha kihűl, és fel kell melegíteni, de a megfőtt tészta nem állhat semmiképpen.

Egy evőkanálnyi olajat tesz a serpenyőbe, aztán pirítani kezdi a hagymát. Amikor már üveges, hozzáad egy fél leveskockát, és villával szétnyomja. Mikor az egész aranyszínűre válik, elégedetten felsóhajt, és beleönti a gombát. A gombaszeletek fehérek, elegánsak és simák, lassan megpuhulnak és sárgulni kezdenek. A gasztronóm elégedetten figyel, mert tudja, hogy a gomba és a hagyma íze ilyenkor elválaszthatatlanul összekeveredik, vár egy pillanatig, aztán előveszi a húst. Óvatosan keveri össze, vigyáz, hogy ne maradjanak nagy húsgombócok, és a keverék egyenletes maradjon. A hús pirulni kezd, a gasztronóm orrát megcsapja az oregánó kellemesen erőszakos illata, elmosolyodik. Ilyenkor egy pillanatra magára lehet hagyni a serpenyőt. A gasztronóm gyorsan beleteszi a spagettitésztát a zubogó vízbe, úgy negyven deka kell bele, egy vendéglői adag tizenöt deka. A húsra néz, még van egy kis ideje, úgyhogy sietős mozdulatokkal reszelni kezdi a sajtot.

A hús lassan megpirul, vigyázni kell, mert ha rágós marad, akkor mindennek vége. Ráönti a boros paradicsomot, összekeveri, és hagyja rotyogni. Megkóstolja, ilyenkor lehet megérezni, hogy kell-e még bele valami, igen, egy kevés kömény. Ahogy fő, kis vörös buborékok táncolnak a felszínén, néha besűrűsödik, ilyenkor borral tölti utána.

Közben kivesz egy szálat a tésztából, ide-oda dobálja, egyik tenyeréből a másikba, hogy kihűljön, felét leharapja, jó. A másik felét a biztonság meg az élvezet kedvéért a falhoz vágja, szépen feltapad, tényleg kész van.

A mártást az asztalra teszi, és leszűri a tésztát. Már csak össze kell keverni, és megszórni sajttal. A gasztronóm lyukat érez a hasában, a főzéstől, ha lehet, még éhesebb, mint előtte, s már szinte a szájában érzi a fűszeres, paradicsomos ízt, összefut a nyála, már-már kicsordul. Nemsokára ehet.

Újra boldog.”

Főételek

-

Fokhagymás gombafejek börleszk közjátékkal

50 dkg csiperke, 2 evőkanál vaj, 2 evőkanál olívaolaj, só, fehér bors, szerecsendió, 3-4 gerezd fokhagyma, 1 citrom, petrezselyem és egyéb zöldfűszerek

a variációkhoz: spenót, kéksajt, dió, száraztészta vagy vajastészta

Csiperke, fokhagyma, citrom, petrezselyem. Mindig elcsodálkozom azon, hogy mennyire összeillik ez a négy alapanyag, és hogy mennyi lehetőséget tartogat a citromos, fokhagymás, petrezselymes csiperke. Egyszerű és nem drága, de ha nagyon figyelünk, mégis ott érezni benne az erdei gombák erdőízének halk ízvisszhangját. (Ízlelésgyakorlat és gyors lecke a gombaság mibenlétéről: érdemes összekóstolni egy kevés vajon párolt fehér csiperkét barna csiperkével, aztán a barna csiperkét vargányával, aztán fehér csiperkét vargányával, ez után az ízháromszögelés-gyakorlat után újra a fehér csiperkét önmagában – ott lesz benne az íz visszhangja.)

De mielőtt elkészülhetne, és közben elábrándozhatnánk a csiperkében rejlő lehetőségeken, meg kell tisztítani a gombát.

(Itt most egy zárójelet nyitok, börleszk pszeudotudományos gombamosási közjáték következik, tehát aki csak a receptre kíváncsi, annak azt javaslom, ugorja át ezt a vicces gombamosós kalandom.

Én bizony mosni szoktam, és csiperkegomba-mosáskor mindig a súlyzótárcsák jutnak eszembe.

Vagyis az a kedves délután, amikor pár évvel ezelőtt elhatároztam, hogy elvégzem én is a zseniális élelmiszertudós, Harold McGee nagy gombamosós kísérletét, amivel be akarta bizonyítani, hogy a friss gombát nyugodtan meg lehet mosni, sőt be is lehet áztatni, mert nem fogja magába szívni a vizet, ellentétben

azzal a dogmaszerűen sulykolt állítással, amit mindenki megtanul rögtön, ahogy először vesz gombát és – többnyire ajándékba kapott – gombatisztító ecsetet vagy kefét a kezébe. [Én egy gyönyörű csiperkegombafejet formázó ecsetet kaptam erre a célra, egy meglepően élethű félbevágott krumplit formázó, úgynevezett újburgonya-súroló kefe társaságában, de az újkrumplipucolás egy másik történet, egyetlen szót mormolok csak ide sejtelmesen: dörzskesztyű.]

A dogma szerint tehát a gombát nem szabad mosni, mert magába szívja a vizet, ezért csak le kell kefélni róla a rátapadt földet, homokot, avart, miegymást, a derék Harold McGee pedig gondolt egyet, megmérte a gomba súlyát mosás előtt és mosás után, és mivel a gomba súlya nem nőtt meg, bebizonyította, hogy nem szívja magába a vizet, tehát szívfájdalom nélkül mosható. Ez egy viszonylag könnyen reprodukálható kísérletnek tűnt, elhatároztam tehát, hogy én is elvégzem. Levágtam a gombák tönkjeinek fás részeit, aztán megmértem szépen a súlyukat, felírtam az eredményt hűséges noteszembe, aztán bezúdítottam az összes gombát egy jó nagy fazékba, és akkor azzal kellett szembesülnöm, hogy a gombák, mint megannyi pingponglabda, vidáman úszkálnak a víz tetején. Így persze hogy nem szívják magukba a vizet, gondoltam merészen, és elkezdtem elszántan lenyomogatni őket a víz alá. Nem sok eredményt értem el, a gombák boldogan, dacosan pattantak fel újra a víz tetejére, engem viszont vitt a tudományos lendület, előbb egy tányérral próbáltam lenyomni őket a lábos aljára, de ezzel csak azt értem el, hogy könyökig vizes lettem, a tányér meg élére fordult, és egy rugalmas gombatönknek köszönhetően szinte kirobbanthatatlanul beékelődött a fazékba, alig bírtam kirángatni onnan. A rángatás végül túlságosan jól sikerült, a vizes tányér kirepült a kezemből, neki a falnak, aztán szinte felrobbant: úgy törött ízzé-porrá, ahogy csak az évek során a sok mosogatásba belefáradt üvegtányérok tudnak. Másokat ez nyilván visszatántorított volna a kísérletezéstől, de engem továbbra is hajtott az elszánt kíváncsiság.

Akkor egy szűrővel fogom a gombát lenyomni, gondoltam, amúgy is szinte mániákusan vonzódom a szűrőkhöz. Az ötlet nem volt rossz, a gombafejek gyönyörűen úsztak a víz tetején, a szűrő pedig a gombák tetején. Ekkor jutott eszembe a súlyzótárcsa, amit korábban szuvidzacskó-nehezítésre használtam, és még mindig ott volt a legalsó konyhafiókban. Ha súly, hát legyen súly, gondoltam, és kéjes örömmel helyeztem el a kétkilós tárcsát a szűrőn – láss csodát, a tárcsa gyönyörűen a víz alá nyomta a gombafejeket. Feltakarítottam a tányér romjait, aztán a biztonság kedvéért még ráhagytam vagy tizenöt percet. Eljött az igazság pillanata, gondoltam, kipiszkáltam a súlyzótárcsát a szűrőből, aztán a szűrőt a fazékból, aztán óvatosan leöntöttem a némileg megnyomódott gombákról a vizet, aztán visszatettem őket a szűrőbe, aztán a szűrőt lefedtem egy másik tányérral és vadul mozgatni kezdtem, hogy jól lerázzam a gombafejekről a vizet. És akkor jött újra a mérleg. A gombákat beleöntöttem a mérleg táljába, ádázul figyeltem a mutatót. Végre megállapodott, lelkesen készültem felírni a noteszbe az eredeti mérési eredmény mellé, amikor is azzal kellett szembesülnöm, hogy a feljegyzésem a nagy vizezésben sajnálatosan szétázott. Ahogy kétségbeesetten lapozgattam összevissza a noteszt, azt vettem észre, hogy a súlyzótárcsa hirtelen csúszni kezd, a következő pillanatban pedig már arra kérdésre is megkaptam a választ, hogy mi történik, ha egy kétkilós súlyzótárcsa jó magasról rázuhan a hidegburkolatra. A kísérletet azóta többször is elvégeztem, a számok stimmelnek, de a törött padlólapot még mindig nem cseréltem ki. Azóta csak simán mosom át nagyon bő vízben a gombát, és nem, tényleg nem szívja magába.

A közjáték véget ért, fellélegezhetünk.)

Vegyük elő a kedvenc serpenyőnket, langyosítsunk egy kis vajat és olívaolajat. Lehet persze csak az egyiket vagy csak a másikat, én a keverékre esküszöm, az ideális módszer az, hogy előbb a vajat hevítem addig, amíg szinte már barnulni kezd, aztán hozzáadom az

olajat, ami egy kicsit visszahűti a keveréket, ettől a vaj és az olaj íze is kiteljesedik, kellemes egységet alkotnak. Kicsit lehúzom a hőt, közben a kés pengéjével megroppantok és meghámozok három-négy gerezd fokhagymát, szépen körbeúsztatom őket a zsír és az olaj keverékében. Az a jó, ha nem kezdenek füstölni és nem égnek meg, hanem egy-két perc alatt halvány zsemleszínűre sülnek. Érdemes néha megdönteni a serpenyőt, megúsztatni a fokhagymákat az olajban.

Ha a fokhagyma már aranysárga, kiveszem a serpenyőből, aztán a helyére öntöm a gombát. A fokhagyma már átadta az erejét az olaj és vaj keverékének; én nem szoktam kidobni, hanem amíg a gomba készül, egy kevés friss petrezselyemzölddel egész apróra vágom, és a legvégén adom újra hozzá az ételhez.

A gombát lassú tűzön kezdem párolni, kevés fehér borsot facsarok rá, szeretem, ahogy felszáll a friss bors enyhén csípős, picit szerecsendióra emlékeztető illata, és ha már eszembe jutott a szerecsendió, abból is reszelek egy keveset a gombára. Felrémlik, hogy a kamrában van egy póréhagyma, ha azt most gyorsan karikákra vágnám, és a gombához adnám, akkor egy kis tejszínnel remek pórés gombalevest főzhetnék – egy pillanatra elképzelem a leves ízét –, majd legközelebb, gondolom, és kavarok egyet a gombán.

Ha már kiengedte a levét, kicsit felhúzom a lángot. Most jött el a zöldfűszerek ideje: a lényeg a petrezselyemzöld, jó apróra vágom, ha olyan kedvem van, bazsalikomot és tárkonyt, sőt lestyánt is vágok hozzá, ha akadna friss izsóp, azt is biztosan tennék bele. Ideje megkóstolni a gombát, persze sózni kell, azt én ilyenkor, a vége felé szeretem, és ha már puha, de még van tartása, akkor visszateszem bele a petrezselymes fokhagymát, és bőségesen meglocsolom egy-két evőkanál citrommal.

Itt akár meg is állhatunk, remek és gyors előétel a fokhagymás, petrezselymes, citromos gomba.

De ha olyan a kedvünk, nagyon könnyen főétel is lehet belőle, csak egy kevés spenót, kéksajt és dió kell hozzá (ez utóbbit ne felejtsük egy serpenyőben csak úgy, minden nélkül, vagy esetleg egy kis vajon gyorsan megpirítani), akár egyszerre, akár külön-külön, és máris lehet friss linguinire vagy más tésztára halmozni, de vajastésztabatyukba csomagolva és sütőben pirosra sütve is nagyon szépen működik.

-

Spárga zöldmenyasszony módra

két személyre: 6 darab nagyon friss, minél vastagabb zöld spárga, vaj, só, olívaolaj bazsalikom, zsálya

Ezt csak frissnél frissebb, vastagabb fajta zöld spárgából érdemes. Előétel vagy könnyű vacsora.

A spárga alját óvatosan letöröm, aztán a kedves pucolómmal vigyázva menyasszonyi ruhát hámozok a törzséből, gondos szeretettel húzom a pucolót, a rügy felől indítva, szépen, ügyesen, hogy a talp felőli részen ott maradjon a törzsön a vége, le ne vágjam róla.

Előbb a héjból körbe a felső szoknyát, aztán még egyszer körbefordítva a fehér alsószoknyát hámozom rá, közben persze Alain Passard-ra gondolok, aki mindezt kitalálta, azzal a különbséggel, hogy ő fehér spárgával játssza ugyanezt.

Látványos és lassú étel, legfeljebb négy-hat darab fér belőle a serpenyőbe, a cél nem a jóllakás, hanem a finom, tiszta, könnyű spárgaíz és a három különféle spárgatextúra megtapasztalása. Kevés vajon, kis sóval sütöm pici lángon (vagyis nekem indukcióm van, így a 3-as fokozaton a 9-ből), három-négy percenként megforgatva külön-külön a spárgákat – az a fajta étel ez, amit csipesszel a legjobb forgatni, úgyhogy akár mesterszakácsnak is képzelheti magát az ember –, közben pár levél bazsalikomot fektetek ide-oda a vajba, hadd aromatizálja finoman (ha lenne friss zsálya, az is elférne ott, gondolom közben).

Húsz perc alatt sül szépen körbe, amikor a szoknyaszeletek és a fej finoman barnulni kezd, már készen is van. Ekkor lehúzom a lángról, kevés nagyon-nagyon jó, lágy és semmiképp sem tolakodó olívaolajat locsolok rá, fél percig még hagyom, hogy kiengedje az illatát.

Amikor asztalhoz ülünk, ellenállok a kísértésnek, hogy magam mellé húzzam a serpenyőt, hogy egyedül vigyem táncba mindahány menyasszonyt, kétfelé osztom inkább igazságosan.

Csábító étel, csábító hangulatot teremt, lassan kell ízlelni, más lesz a friss spárgafej roppanós könnyedsége, más a meghámozott törzs síkos és tiszta mogyoróíze, más a szinte ropogósra karamellizálódott szeletek szinte édes, de mégis markáns spárgaíze, más a talp rágni való, nyersebb spárgaereje – szinte mintha három különböző zöldség volna a tányéron.

Könnyű rizling kell hozzá, vagy akár pezsgő, pár falat, pár korty és már vége is, volt spárga, nincs spárga, nem marad utána csak a tiszta ízek hosszú, örömteli utócsengése.

-

Sült spárga eperrel

50 dkg spárga, 50 dkg eper, olívaolaj, vaj, balzsamecet, durva szemű só, parmezán
esetleg: leheletnyi porcukor

Vegyetek zöld spárgát, mellé vegyetek epret is.

Drága mulatság, de a tavasz, az tavasz, meg kell adni a módját a megünneplésének.

Tisztítsátok meg az epret, vágjátok félbe, negyedbe. Kóstoljátok meg. Az a jó, ha annyira édes, hogy magában is meg lehet már enni. Ha nem, tegyetek rá egy nagyon kevés porcukrot. Adjatok hozzá egy kanál jóféle balzsamecetet, keverjétek meg.

Törjétek le sorban a spárgaszárakat. A rügyes részeket mossátok meg. Töröljétek szárazra, tegyétek forró serpenyőbe, öntsetek alá olívaolajat. Morzsoljatok rá vajat. Süssétek egypár percig, amíg színt nem kezd kapni.

Figyeljétek, ahogy a zöld megélénkül, felfényesedik, aztán sötétedni kezd.

Mikor már itt-ott kezdene barnára pirulni, öntsetek rá hirtelen egy fél evőkanálnyit a balzsamecetből.

Hőköljetek hátra a hirtelen előrobbanó, selymesen vad illatfelhőtől.

Rázzátok meg a serpenyőt, vegyétek le a lángról.

Szórjatok rá durva szemű sót.

Adjátok hozzá az epret, rázzátok össze, épp csak annyira, hogy az eper átlangyosodjon.

(Reszeljetek rá egy nagyon kevés nagyon jó parmezánt – ez persze már túlzás, de néha túlozni is érdemes, hogy legközelebb már ne kelljen.)

Kóstoljátok meg.

Örüljetek.

Egyétek meg.

-

Spárgás rizottó

25 dkg zöldspárga, 20 dkg rizottó rizs, 1 kis fej vöröshagyma, vaj, só, 10 dkg parmezán, 5 dl zöldségalaplé vagy húsleves vagy víz, 0,5 dl fehérbor

A spárgás rizottóra kizárólag csak azért nem jó a spárgaszezon legelején sort keríteni, mert akkor az egyszeri spárgarajongó szakács még túl mohó ahhoz, hogy végigvárja, ahogy a rizottót kavargatva a fakanál minden egyes lassú körénél az jár a fejében, hogy „de megkóstolnám már ezt az idei finom spárgát, hadd lássam, vajon olyan jó spárgaízű-e idén is, mint tavaly volt”, hogy kibírja azt a jó húsz percet, fél órát, ami egy tisztességes rizottó megfőzéséhez kell. A spárgaszezon legelején inkább az olívaolajban és vajban gyorsan sütött, balzsamecettel meglocsolt, füstölt sóval ízesített, villámgyorsan elkészülő spárgákkal kell eloltani az első nagy korai spárgázhatnámokat. Aztán, amikor enyhül egy kicsit a nagy spárgaláz, már elérkezhet a spárgás rizottó ideje. (És persze a rozmaringos újkrumplival és fokhagymával sült spárga ideje is, de az egy másik történet.)

A spárgaszezon második-harmadik hetében tehát már a legfanatikusabb spárgarajongóknak is eszükbe juthat nyugodtan a spárgás rizottó gyönyörűsége. Ez már igazi tavaszi rizottó lesz, könnyed, de intenzíven spárgaízű krémes rizs, tele ropogós, hersenős spárgafejekkel. A spárgás rizottóban az a jó, hogy spárga a feltét, és spárga a köret, és a rizs átveszi, megszelídíti és ellágyítja a spárgaszárak semmihez sem hasonlítható vad tavaszízét, hogy aztán szinte kikiabáljon, sőt kirikoltozzon belőle a spárgafejek intenzív spárgasága.

A spárgás rizottót én a zöld spárgából szeretem, már csak a látvány miatt is, a törtfehér rizsből szinte pisztáciazölden ragyog elő a spárga színe. Erről persze a másik kedves rizottóm, a pisztáciás

jut eszembe, és az, hogy előbb-utóbb össze kell majd kombinálni a kettőt, és kipróbálni a spárgás-pisztáciás rizottót. Na de elég a fantáziálgatásból, vegyük elő szépen a spárgát, a rizottó rizst, a vajat, az olívaolajat, a parmezánt, a kis fej vöröshagymát, a könnyű húslevest vagy zöldségalaplét meg a fehérbort, és lássunk neki a főzésnek.

Előbb a spárgát kell megtisztítani, átmosni, vigyázva, hogy ne maradjon föld vagy homok a rügyekben, közben jó a rügyek rugalmas erejére gondolni. Én már a csap alatt el szoktam törni a szárakat, ahol eltörik, afölött jó, a többire most nem lesz szükség. Ha kell, meg is hámozom a szárakat, aztán összefogom és felszeletelem őket, csak a rügyeket hagyom egyben. Szeletelés közben a spárgakrémleves jut eszembe, az is így készül, ezen az elven, a szárak adják a levet, a rügyek pedig a betétet, úgyhogy el is határozom, hogy feltétlenül főzök majd azt is ebben a szezonban. Ha végeztem a szeleteléssel, elgyönyörködöm a két kupacban, egy kupac rügy, egy kupac szárszelet, kis zöldes korongocskák, a spárga készen áll.

Most akkor meg kell főzni a rizottót. Tíz perc után, ha a rizsszemek már elkezdenek megpuhulni, akkor kell majd hozzáadni a szárszeleteket, és ha már szinte kész, akkor beletenni a rügyeket: épphogy csak meg kell párolódniuk, miközben ropogósak is maradnak.

A rizottó a szokásos módon készül: kis vajon és olajon meg kell fonnyasztani az apróra vágott vöröshagymát, aztán ezen a hagymás alapon át kell forgatni a rizst, hogy körbeforrósodjon, aztán fel kell önteni fél deci fehérborral. Ha elfőtte, kezdődhet a levessel öntözés és a lassú kevergetés, ami egészen addig tart, amíg lassan meg nem fő a rizs. Nagyon nagy rizottórajongó vagyok, úgyhogy igen sokszor készítettem már. Vannak gyorsabb módszerek is, készülhet sütőben vagy kuktában, de a spárgás rizottó hagyományos kavargatást kíván, lassan kell készülnie.

A kevergetés nyugalmas dolog, a rizsszemekre jó gondolni közben, ahogy lassan, kívülről befele főnek, ahogy fokozatosan kioldódik belőlük a keményítő. A fakanál köröket ír az edény aljára, mindig ugyanúgy, kevergeti, kevergeti, kevergeti a rizst, és ahogy elfövi a levet, újabb kanálnyit öntök rá, az idő lelassul, aztán mégiscsak eljön a pillanat, amikor már bele lehet tenni a spárgát, „Zöld, szeretlek, zöld, imádlak. / Zöld szél. Zöldbe borult ágak”, két García Lorca-sor Nagy László fordításában, ez szokott eszembe jutni ilyenkor, egy nagyon-nagyon kevés cukrot is szórok a spárgára, épp csak annyi kell, hogy észrevétlen fényesítsen egy kicsit rajta, tovább kevergetem, lassan, lassan, a szélre gondolok, a zöld szélre, „Két cimbora megy a hegyre, / hosszú ott a szél fúvása – / epe, ménta, bazsalikom / ízét szárítja a szájba”, igazából nem akarok erre a bánatos versre gondolni, csak a szöveg titkos erejét akarom érezni, bele akarom főzni a szerelmes szenvedélyt a lassan kavarodó rizsbe. Igen, lehetne bazsalikomot keverni bele, és mentát is, és friss zöldborsót is, tárkonyt is, mindenféle tavaszi fűszert, a spárgaszezon vége egybeesik a zöldborsószezon elejével, a zöldborsós spárgás rizottó a zöldnek egy másik árnyalata, jólesik rágondolni.

Közben a rizottó besűrűsödött, a rizs már majdnem édesen puha, és a spárga is megpuhult, beleadta erejét a rizsbe, öröm megkóstolni. Már csak a rügyeknek kell megpárolódniuk. Ahhoz nem kell sok idő, négy-öt perc legfeljebb, úgyhogy ahogy beleszórom a rügyeket a rizsbe, már szólok is a többieknek, hogy lassan kész az az ebéd.

Vajat és reszelt parmezánt keverek a rizottóhoz, lendületesen, hogy jó krémes legyen, de mégis óvatosan, hogy ne törjenek meg a spárgafejek.

Készen vagyunk: a spárgás rizottó előállt. Tálalás előtt még egyszer elgyönyörködöm benne. Tudom, nem sokáig marad majd a tányérokon.

-

Szerelmesek rizottója

két személyre: 1 kis fej vöröshagyma vagy salotta, 1 marék (vagy 1 kisebb üveg) szárított paradicsom, 20 dkg rizottó rizs, 5 dl víz vagy zöldségalaplé, 5-10 dkg parmezán, vaj, olívaolaj, 8-10 koktél- vagy datolyaparadicsom, 0,5 dl fehérbor

A rizottó sokarcú étel: ha akarjuk, lehet csupa nehéz csontvelő, vaj, sajt és sáfrány, a lassan párolt paradicsomos marhalábszárszelet, az osso bucco szép kiegészítője; ha akarjuk, kicsit könnyedebb, csupa fűszeres, erdőillatú és ettől titokzatos vargányás rizs; de lehet játékosan könnyű, reszelt citrushéj parfümözte, enyhén fanyar, vágyfokozó előétel, olyan, amiből csak néhány falat kell, hogy megágyazzon valami finom könnyű kis rizlingnek.

Szerelmesen lehet a legjobban rizottót főzni (azért persze vigyázzunk a sóval): hosszan eltart, az ember áll a serpenyő mellett, öntöget és kavargat, figyeli a lassan puhuló-fényesedő rizsszemeket, a fakanál szépen körbe-körbe jár a kézben, végtelen hosszú spirál, őrjítő-boldogító örvény, közben lehet a vacsorán gondolkozni, hogy ízleni fog-e a kedvesnek, hát persze hogy ízleni fog, főleg, ha előtte elmeséljük neki, hogy ez milyen szép és különleges étel, mennyi munka, szeretet és rágondolás van benne, mert amíg főztük, végig rá gondoltunk, végig a szerelmen meditáltunk, ha nem szégyellnénk, azt is elmondhatnánk, hogy milyen szép szavakat írtunk a rizsbe a fakanállal, lassan, betűről betűre kavargattuk bele, persze nem kell mindent rögtön elmondani, maradjon ez csak a mi titkunk, az igazi hősszerelmes nem vár jutalmat, a jutalma az odaadó áhítat maga.

A szerelmesek napjára mégis inkább egy olyan rizottót és rizottókészítési módszert javaslok, amivel nincs nagyon sok munka, nem kell a kályhánál állni, nem kell kevergetni, szinte meglepetésszerű gyorsasággal készül el, tehát nem kell hosszú

időre elvonulunk a kedves elől a konyhába, viszont a nyarat, a forró, hosszú, lusta nyári napokat idézi, benne van az érett paradicsom sűrű ereje, a kora nyári grillezések ígérete, a melegben egymásnak koccanó párás poharak fölötti kacér mosoly lehetősége. (Persze ez nem hagyományos rizottórecept, a puristák most ne figyeljenek ide, vagy ha igen, hát megengedő szeretettel, mert sütőben készül, szinte önmagát kavargatja, nem „igazi” macerás, végigküzdött változat, de attól még valódi – és aki a hagyományos kavargatós módszert részesíti előnyben, az nyugodtan készítheti úgy is, finom lesz.)

Azt javaslom, lepjük meg kedvesünket (vagy csak magunkat) sütőben sült, dupla paradicsomos rizottóval. Két személyre kell hozzá egy kis fej vöröshagyma vagy salotta, egy marék (vagy egy kisebb üveg) jóféle szárított paradicsom, egy bögrényi rizottó rizs, két és fél bögrényi víz vagy zöldségalaplé, öt-tíz deka frissen reszelt parmezán, egy kevés vaj, valamint egy kis finom olívaolaj, egy maréknyi koktél- vagy datolyaparadicsom. Nem árt, ha van kéznél egy üveg finom fehérbor, egy kevés kell belőle a receptbe, a többi meg jó lesz majd a koccintáshoz.

Legjobb egy kis vaslábosban csinálni, de serpenyő vagy wok is megteszi, a lényeg, hogy beférjen a sütőbe. (Ha műanyag nyele lenne, érdemes a biztonság és az óvatosság kedvéért betekerni pár réteg alufóliával.)

Készítsük ki szépen a hozzávalókat, melegítsük elő a sütőt 180 fokra, vágjuk apróra a hagymát, és szeleteljük fel kisujjnyi csíkokra a szárított paradicsomot (kóstoljuk meg persze, mert jó érzés, ahogy megtölti a szánkat az a koncentrált sós napfényíz – emlékszem, amikor először kóstoltam szárított paradicsomot, mennyire lenyűgözött az íz szinte érdes sűrűsége). Futtassuk meg a hagymát egy kevés vajon vagy jóféle olívaolajon, és ha már áttetsző, öntsük bele a serpenyőbe a rizst (bevallom, néha kézzel szoktam, szeretem, ahogy a rizottórizs kerek szemei átcsúsznak az ujjaim között – el lehet töprengeni a rizsek sokféleségén vagy akár azon is,

hogy miért is termékenységszimbólum); tekerjük fel a lángot, kezdjük vadul kevergetni, aztán zúdítsuk rá a bort, kevergessük tovább a rizst, dobjuk közé a felszeletelt szárított paradicsomot (lehetne szárított vargányát vagy másféle gombát is adni hozzá, vagy egy kis reszelt citromhéjat, vagy reszelt céklát, vagy kockákra vágott édesburgonyát – a lehetőségek határtalanok, és szeretek elgondolkodni rajtuk, mert ezzel tulajdonképpen terveket is kovácsolok, elültetem magamban a kíváncsiság csíráit), kavarjunk egyet rajta, aztán öntsünk hozzá két és félszer annyi vizet, mint amennyi a rizs. Keverjük meg, tegyük be a 180 fokos sütőbe.

Vágjuk félbe a friss paradicsomokat, reszeljük le a parmezánt. (Gondolkozzunk el a gorgonzola lehetőségén, igen, lehetne másfajta, súlyosabb sajtokat is használni, pecorinót is akár.) Terítsünk meg, menjünk be tíz percre flörtölni a kedvesünkhöz.

Negyedóra után szaladjunk ki a konyhába, és nézzük meg, mi történt a sütőben. Ha minden jól ment, a rizs már nagyjából felszívta a folyadékot, de még nem száradt ki. Kóstoljuk meg nyugodtan, a belseje még kemény lesz, de nem kell megijedni. Keverjük rajta egyet, adjuk hozzá a sajtot, aztán helyezzük a tetejére, vágott felükkel felfelé, a friss paradicsomokat, és óvatosan szórjunk rájuk egy kis durva sót. Ha minden jól megy, szépen meg fognak sülni, friss ízük majd könnyít kicsit a szárított paradicsomok fűszeres erején.

Most már nincs sok hátra, negyedóra kell még. (Közben azért még egyszer ellenőrizzük, hogy nem száradt-e ki a rizs, óvatosan keverjünk rajta egyet, és ha kell, adjunk hozzá még egy kis vizet. Kóstoljuk is meg, különös tekintettel a sóra, ha kell, sózzuk utána óvatosan – a szárított paradicsom elég sós, ezért nem tettünk még külön hozzá sót az elején.)

Ha a rizs már krémesen puha, de azért a közepének még van egy kis tartása, kapcsoljunk grill fokozatra, süssünk rá öt percet a paradicsomokra, hadd édesedjenek nyáriassá.

Ha kész, lehet még kevés finom olajjal, vajjal, parmezánnal fényesíteni – aztán tálalhatunk!

-

Cukkini, mint a rajzfilmben

a zöldségkígyóhoz: 1 hosszabb cukkini, 2 padlizsán, 4 paradicsom
a szószhoz: 2 vöröshagyma, 8 Róma paradicsom (vagy 4 paradicsom és 1 olasz hámozott egész paradicsom konzerv), 1-2 gerezd fokhagyma, 1-2 kápia paprika, kakukkfű, oregánó, bazsalikom (esetleg borsikafű, lestyán), só, bors
a tetejére: balzsamecet

Az egyik legjobb dolog, ami kora ősszel a cukkinivel történhet, ha gondos kezek megmossák, vékonyra felszeletelik, padlizsánt és paradicsomot is szeletelnek hozzá, aztán ezeket a szeleteket felváltva hosszú, színes, kanyarodó kígyókba rendezve elhelyezik egy erre alkalmas, paradicsomos zöldségszósszal kikent vaslábosban (vagy más tűzálló edényben), és gondos szeretettel megsütik a sütőben.

Igen, igen, ez az a híres rajzfilmbeli étel, a ratatouille, vagyis a confit byaldi. A francia parasztétel (a ratatouille) és a török imam bayildi, vagyis az ájult imámnak nevezett töltött sült padlizsán (receptjét lásd itt) barátságából és a nagyszerű amerikai séf, Thomas Keller zsenialitásából fogant, bonyolultan egyszerű vagy egyszerűen bonyolult étek, amit mindenkinek érdemes egyszer elkészítenie, mert az eredmény sokkal látványosabb, mint amilyen nehéz megfőzni, és ezt a szószban sült-párolódott, szeletelt zöldségekből kígyózott technológiát mindenképpen megéri megtanulni, mert az alapanyagok nagyon szépen variálhatók.

Én próbálkoztam már zeller-, cékla-, birs-, tarlórépa-, retek-, sütőtök- és gombaszeletekkel is, mindenféle kombinációkban és variációkban, sokszor igen ígéretes eredménnyel, majd mesélek ezekről is, de most maradjunk a cukkininél, vagyis a cukkini-

paradicsom-padlizsán kombinációnál – a klasszikus, rajzfilmből ismert étel gyors változatánál.

Vegyetek két szép fej hagymát, nyolc hosszúkás Róma paradicsomot (vagy négy paradicsomot és egy jófajta olasz konzervet), két padlizsánt, egy cukkinit, egy-két kápia paprikát, pár gerezd fokhagymát.

Vegyétek elő a kedvenc lapos vaslábosotokat, pucoljátok meg és vágjátok minél apróbb kockára a hagymát, gondoljatok közben arra, hogy fél óra munka után ugyan három óra alatt lesz kész, viszont eláll, sőt jót tesz neki az újramelegítés.

Tegyétek fel fonnyadni a hagymát olívaolajon, közben húzzátok le a paradicsomok héját, és bontsátok ki a konzervet, ha a paradicsom plusz konzerv verziót készítitek. Adjatok egy kis kakukkfüvet, oregánót, bazsalikomot (esetleg borsikafüvet, lestyánt) a hagymához, tegyétek rá a felvágott paradicsomot. Ha szeretnétek, hogy kicsit testesebb legyen a szósz, adjatok hozzá egy-két szépen meghámozott és felkockázott kaliforniai vagy kápia paprikát (lehet lángolni és úgy hámozni, de én sokszor sietek, és simán zöldségpucolóval hámozom meg), és pár gerezd szétnyomott fokhagymát is.

Amíg az alap kis lángon fövöget, szeleteljétek szépen két-három milliméter vastag karikákra a cukkinit, a padlizsánt és a paradicsomot. Érdemes már az elején gondolni arra, hogy egyforma legyen az átmérőjük, de ez nem mindig sikerül, megesett, hogy félbevágott padlizsánszeletekkel és duplán egymás mellé rakott paradicsomokkal kellett játszanom, ez csak eleinte macerás, aztán gyorsan rááll az ember keze és szeme. Néha, ha belefáradok, azzal biztatom magam kitartóbb munkára, hogy csillagos vendéglők mesterszakácsaira gondolok közben, akik milliméteresre vágják az összeset, és minden szeletet külön sóznak és szárítanak. Az már tényleg macera.

Oltsátok el a lábos alatt a lángot, gyönyörködjetek el a csupa zöldségszelet munkapultban, aztán kezdődhet a rakosgatás.

Rakjatok gyorsan kis tornyocskákat a felvágott szeletekből, paradicsom, cukkini, padlizsán, paradicsom, cukkini, padlizsán, paradicsom, cukkini, padlizsán – jó kis mondóka, jól lehet duruzsolva ismételgetni.

Ha a torony már megvan egy kis arasznyi, fektessétek bele a szószba a lábos pereme mentén, és jöhet a következő. Szép kanyarodó körkígyót kell rakni a megdöntött tornyocskákból, a szósz megtartja, lehet jó szorosan, amíg körbe nem ér, aztán a középső körbe is még bele lehet szépen fektetni egymás mellé egy-két tornyocskát.

Adjátok át magatokat az építés és a rakosgatás örömének. Mikor is legóztatok utoljára?

Nézzétek szeretettel a kész zöldségkígyót, ahogy színesen tekereg a lábosban.

Milyen szép! És még szebb lesz, ha kész lesz.

Sózzátok meg, aztán fedjétek be, tegyétek két órára a 160 fokos sütőbe.

Ha minden jól megy, két óra múlva a zöldségek már magukba szívták a szószt, a cukkini áttetsző sárgás-borostyánná olvadt, a padlizsánszeletek nedvesen, halványbarnán csillognak, a zöldségkígyó körül halkan gyöngyözik a szaft.

Vegyétek le a fedőt, hagyjátok még sülni fél órát, a zöldségek tetejére spriccoljatok vékony sugárban nagyon kevés, nagyon jóféle balzsamecetet.

Ha már kicsit karamelles a teteje, kész van.

Tegyétek az asztalra, csodáljátok.

Várjatok egy kicsit, amíg a hűl, melegen vagy langyosan jobb, mint forrón.

Kanalazzatok másfél araszos adagokat a tányérokra a zöldségtornyokból, óvatosan, hogy egyben maradjanak. Locsoljátok körbe finom olajjal, sőt ha elkap az ihlet, rajzoljatok mintákat az olaj mellé pár csepp balzsamecettel, még egyszer gyönyörködjetek el

benne, ilyenkor óhatatlanul arra gondol az ember, hogy is készülhetett ez a szépség itthon, a mi sütőnkben.

Nincs más hátra, meg kell kóstolni, aztán ámulni azon, hogy milyen harmóniába sült össze egymással ez a három alapanyag, hogy simította össze a cukkini ereje a padlizsán enyhén karamelles, halványan csípős fanyarságát a paradicsom mély, enyhén édes savasságával.

-

Sült cékla szilvamártással

cékla, szilva, vaj, sherry- vagy vörösborecet, szójaszósz, só, bors

minden közepes céklához három-négy szilva, egy evőkanál ecet, egy evőkanál szójaszósz

Amióta a borsccsal kapcsolatos kutatásaim során először olvastam róla, hogy a lengyel királyi udvarban készült ős-borscsba szilva is került annak idején, azóta nem hagy nyugodni a cékla és a szilva párosításában rejlő sok lehetőség.

Van egy ecetes-fokhagymás gyors szilvamártás receptem, amit hirtelen sült húsokhoz szoktam készíteni (szűzérmékkel például egészen lenyűgöző, egyszer majd azt is megírom), és minden alkalommal, amikor elkészítettem, azon gondolkoztam, hogy miként is lehetne ezt a gazdag ízű mártást a céklával valahogyan összeházasítani.

Többféle irányból indultam el, és ebből többféle étel is lesz majd, de most először a hirtelen sült, fokhagyma nélküli szilvamártásos céklát mesélem el. Nagy felfedezés, egyszerűségében lenyűgöző étel, abból a fajtából, amelyik új szintre emeli mindkét fő alapanyagot, úgyhogy miután megkóstolta, legszívesebben hetekig főzné újra és újra az ember.

(Na jó, én megrögzött céklarajongó vagyok, de megértem, hogy van, akiket taszít a cékla mély, enyhén fémes, földízű, bíbor ereje, ám gyanítom, hogy ebben a formában talán még őket is megenyhítené.)

Cékla kell hozzá, szilva, vaj (vagy valamilyen nem túl vad olívaolaj), egy kevés sherryecet (vagy vörösborecet), egy kis szójaszósz, só és bors.

Először is süssük meg a céklát – már az, akinek nincs mindig otthon sült céklája –, én ugye többször áradoztam már a sütőben sült cékla örömeiről, hát sejthető: nálam olyan gyakori vendég a

konyhában, hogy szinte alapanyagszámba megy. Gyakran megesik, hogy kenyérsütéskor, vagy bármikor, amikor amúgy is bekapcsolom a sütőt (gesztenyesütés, töksütés), beteszek negyven-ötven percre sülni egypár jól megsikált és alufóliába csomagolt céklafejet. Szépen elállnak a hűtőben, bármikor jók salátába vagy köretalapanyagnak vagy gyors borscsnak. De alufólia sem muszáj hozzá, a legegyszerűbb úgy, hogy meghámozzuk, félbevágjuk, aztán a vágott felével lefele betesszük negyvenöt-ötven percre a 180 fokos sütőbe – jól megfér ott egyébként a sütőtökkel is, akkor készíthetünk például sült tökös rizottót, és annak lehet majd a feltéte a szilvás cékla.

A sült cékla lesz az alapanyag, ezt fogjuk hirtelen karamellizálni egy serpenyőben, és ott készül majd hozzá a szilvamártás is. Mielőtt nekilátnánk, magozzuk ki a szilvákat, minden közepes fej céklához három-négy kisebb szilva kell.

Ha ezzel megvagyunk, szeleteljük ujjnyi vastagra a céklát, a serpenyőben forrósítsunk vajat, aztán kezdjük nagy lángon sütni benne a céklaszeleteket. Nem kell sokáig, elég oldalanként olyan két perc. Amikor a céklát megfordítjuk, látjuk majd, hogy a sütéstől kicsit kivilágosodott és felfényesedett, itt-ott már karamellizálódni is kezdett – szeretem ezt az élénkbíbor, csillogóan szép felületet, mindig elgyönyörködöm benne.

Most jöhet a szilvamártás. Zuttyantsuk át a céklát egy mélytányérba vagy salátástálba, aztán tegyük a serpenyőbe a vágott felével lefelé a szilvát.

Süssük nagy lángon két percig, néha érdemes alá kukucskálni: azt várjuk, hogy karamellizálódni kezdjen kicsit. Akkor jó, ha már itt-ott sötét aranyszínű a szilva húsa. Most tegyünk rá két-három evőkanál vajat (vagy egy kis olajat), és kezdjük finoman rázni a serpenyőt. A szilvák előbb-utóbb a domború felükre fordulnak, aztán vissza, ilyenkor a vajtól fényesen csillognak már, és picit világosabb lesz itt is a héj színe, mintha belső fénnyel égnének a gyümölcsök. Most öntsünk rájuk annyi evőkanál sherryecetet, ahány céklafejet

használunk (ha nincs sherryecetünk, a vörösborecet is megteszi, viszont akkor egy-két csipet cukrot is érdemes a gyümölcsökre szórni, picit úgy, mintha sóznánk).

Az ecet felhabzik majd, az illata betölti a konyhát, rázogassuk csak vadul a serpenyőt, aztán, amikor az ecet szinte elforrt, dobjunk még egy kis vajat a serpenyőbe. Húzzuk kicsit le a lángot, forgassuk a gyümölcsöket, ne ijedjünk meg, ha egyik-másik közben ledobja a héját. Két-három perc alatt elkezdenek majd szétesni, ez a jó, ebből lesz a mártás, villával meg is lehet nyomkodni kicsit.

Amikor a szilva már elengedte magát, öntsünk rá ugyanannyi sötét szójaszószt, mint amennyi ecetet használtunk, keverjük össze, nyomkodjuk meg egy kicsit újra a villával, aztán tegyük vissza a céklát a serpenyőbe, és forgassuk össze a mártással. (Ha túl száraz, egy kevés vizet is tehetünk alá, de tényleg csak egy-két evőkanálnyit.)

Két-három perc, és készen is vagyunk, már csak egy facsarintásnyi frissen őrölt fekete bors meg egy kevés sóvirág (legjobb, ha füstölt) kell rá.

Forrón is jó, lehet önmagában enni, lehet frissen sült hús (szűzérme, kacsamell vagy akár bélszín) körete, de lehet úgy kezelni, mintha ő maga lenne a frissen sült hús, és lehet köretet adni hozzá (fekete lencsét, vörös lencsés rizst, vagy miszóval ízesített krumplipürét – hogy hármat mondjak, ami hirtelen eszembe jutott).

Hidegen is jó, másnap is, savanyúságként is használhatjuk, jóféle sonka, kéksajt, pár szelet körte mellé adva csodás előétel.

A krumplihámozás titka

Eljött az ideje, hogy eláruljam a helyes krumplihámozás titkát.

Először is ki kell mondani a szomorú, ám szigorú tényt: a legtöbben egyszerűen nem tudnak krumplit hámozni.

Persze mindenféle barbár vagy éppen kifinomultnak gondolt módszerekkel megfosztják ugyan valahogy a burgonyát a héjától, de általában a legtöbben már ott elrontják, hogy egyszerűen nem látják át ennek a műveletnek a konyhaművészeti jelentőségét.

Aztán persze csodálkoznak, hogy valami megfoghatatlan hiányzik a krumplis ételeikből.

Hogy nem olyan finomak.

Hogy rosszak.

A tudatlanságban persze sokszor ott a titkos tudás. Azoknak, akik nem helyesen hámozzák a krumplit, valóban ennek a csodálatos gumónak a legmegfoghatatlanabb része, a héj alatti legvitamindúsabb, legzamatosabb, legtáplálóbb rétege hiányzik a főztjéből, az a csodálatos legeslegfelső réteg, ahol a krumpli még krumpli, de már nem krumplihéj.

Ez a valóban megfoghatatlanul vékony réteg a krumpli esszenciája, a krumpliság, sőt a burgonyaság maga.

Mindenki, aki örömmel fogyaszt éppen csak megkapargatott újburgonyát vagy héjában sült krumplit, ismeri ezt a szuperburgonyaságot, a legtöbben ennek persze nincsenek tudatában, ám a testük akkor is emlékszik erre az ízre, mintegy tudat alatt ezt keresi, kutatja, vágyja minden krumplis ételben.

Ha pedig a krumplit nem megfelelően hámozták, és ez sajnos szinte mindig így van, akkor persze nem találja, és ebből a mély, a reflexív gondolkodás rétegei alatt végbemenő alattomos testi csalódásból egyfajta megmagyarázhatatlan, mohó nyugtalanság, valami súlyos és fájdalmas elégedetlenség keletkezik, amit, ha nem akarnánk itt kerülni a nagy szavakat, akár boldogtalanságnak is

nevezhetnénk. Ezért olyan nehéz abbahagyni a krumplievést: a test minden falatnál reménykedik, hogy aztán újra csalódjon.

Nem lenne túlzás tehát azt mondani, hogy a helyes krumplihámozás a boldogság titka. Jó, ne menjünk ilyen messzire, mondjunk csak annyit, hogy az igazán ízletes, valóban és mélyen burgonyaízű ételek titka.

A legtöbben már ott elrontják, hogy krumplihámozót vagy kést vesznek a kezükbe. A hámozó, és pláne a kés, ugyanis látszólag vékonyan hámozza a krumplit, de nem elég vékonyan. Akárhogy is próbálkoznak, akármilyen óvatosan is húzzák-vonják a pengét, a héjjal együtt lejön a krumpliról az a kulcsfontosságú réteg is.

Vannak persze, akik nem adják fel: drágábbnál drágább, élesebbnél élesebb késeket vásárolnak, damaszkolt pengéket simogatnak szarvasbőrrel, próbálják figyelembe venni a levegő páratartalmát, az adott krumpli kerületéből és a holdállásból kiszámolt táblázatok segítségével állítják be a kés fogásának helyesnek vélt dőlésszögét, olyannal is találkoztam, aki ehhez külön, szögfokezredig szabályozható mágnesrugós könyökprotézist csináltatott magának, hogy ezzel minimalizálja a kézremegést, mások célzóvizet isznak, sőt sportlövők módjára bétablokkolókat szednek, így próbálják csökkenteni a szívritmusuk által a penge útjába átvitt interferenciát, grafénbetétes futócipőt húznak, és hifistáktól kölcsönkért, demagnetizált hangszóró-alátétekre állnak, hogy tényleg kiküszöböljék a bántó földrezgéseket – tökéletesen eredménytelenül.

Ki kell sajnos mondani az igazságot: se késsel, se krumplihámozóval, se szikével, se szamurájkarddal nem lehet helyesen krumplit hámozni. A legtöbben már itt elrontják.

A legtöbben már ott elrontják, hogy hámozzák a krumplit.

A krumplit ugyanis nem hámozni, hanem héjtalanítani kell.

Bizony, héjtalanítani.

Mi is az a héjtalanítás?

A héjtalanítás egy ősi, sokáig feledésbe merült, időnként újra felfedezett konyhatechnológia, amelynek lényege, hogy a burgonyát, minekutána alaposan megmostuk, folyó víz alá tartjuk, majd a külső védő réteget, amit köznapi nyelven héjnak is szokás nevezni, fáradságos szeretettel, áhítatos óvatossággal, odaadó körültekintéssel ledörzsöljük róla.

Ez sokkal egyszerűbb annál, mint amilyennek hangzik, de azért természetesen megér egy alaposabb magyarázatot, mert, mint mindenhol, sajnos itt is vannak tévutak.

A legtöbben már ott elrontják, hogy a héjtalanítani szándékozott krumplit simán a csap alá tartják, aztán valamilyen dörzsivel, szivaccsal, fémhálóval, vagy, ne adj' isten, érdesített műanyag kesztyűvel fognak bele a héj ledörzsölésébe.

Szegény szerencsétlenek nem tudják, hogy a víz, amit ehhez használnak, nem érintkezhet fémmel, pláne rozsdamentes acéllal, ezért a csapvíz használata sajnos eleve ki van zárva.

Forrásvízre van szükség, friss vagy frissített forrásvízre. Ráadásul lehetőleg olyanra, ami műanyaggal sem érintkezett soha.

Az ideális megoldás természetesen az, hogy elmegyünk valamilyen természetes, tiszta és érintetlen vízeséshez, és ott a krumplit a lezúduló víz középvonalába tartva kezdjük és végezzük el a műveletet.

Legyünk persze bármilyen fanatikus szakácsok, mégiscsak be kell látnunk, hogy ez azért a mindennapokban nem mindig kivitelezhető.

Szerencsére létezik egy viszonylag egyszerű megoldás arra, hogy mindezt otthoni körülmények között is reprodukálhassuk.

Nagyon egyszerű: mindössze két nagy fasajtár kell hozzá (csakis tölgy vagy cédrus – hogy miért, azt most hely hiányában nem tudom részletezni); szükséges még egy lelkes segítő, egy legalább háromméteres létra, és persze legalább százötven liter természetes forrásvíz. (Ha ilyen nincs, akkor ugyanekkora mennyiségű, legalább

másfél évig pihentetett ásványvizet is használhatunk, de csak olyat, amit nem műanyagba, hanem üvegbe palackoztak.)

Az egyik sajtárt a létra alá helyezzük, a másikat segítőnk felviszi a létra tetejére, ahonnan aztán egyenletes sugárban csorgatni kezdi a vizet. Nagyon fontos, hogy az illető semmi esetre se beszéljen, de ne is hallgasson közben, legjobb, ha lombsusogást, erdőzúgást, madárdalt utánoz, vagy ha ez nem megy, akkor vízesést utánzó, illetve a víz esésének hangját fokozó hangot is kiadhat közben, végső esetben énekelhet is, de kizárólag vízesésről szóló dalokat.

Sokan már ott elrontják, hogy lassan hömpölygő folyókról énekelnek.

Ezt nem szabad: ettől a víz túlságosan megnyugszik, és rosszabb lesz, mint a csapvíz.

Nagyon fontos még, hogy a víz útja legalább háromszázhatvanöt centis legyen. Akinél nincs ekkora belmagasság, az jobban teszi, ha inkább egyáltalán nem is főz krumplis ételeket.

Ennyit a helyes vízhasználatról.

Jaj nem, még van egy fontos könnyítő apróság: az egyszer leöntött vizet megengedett még akár hét alkalommal is felhasználni, mindössze annyi a teendő, hogy előtte átszűrjük legalább háromszor a lehető legfinomabb muszlinszöveten.

Most akkor áttérhetünk magára a dörzsölésre.

Ehhez csupán egy pár megfelelő, méretre készített dörzsikesztyűre van szükség.

Itt két fontos megkötés van, az első, hogy a kesztyű anyaga csakis valamilyen vízi lény bőre lehet.

Lehet egyszerű halbőr, tetszés szerint cápa, esetleg rája, a legjobb természetesen az angolna, aki valamit is ad magára, az ilyet szerez be. Kérdés még persze, hogy milyen színű legyen a bőr.

Az teljesen mindegy, lehet sárga vagy hupikék, csak az a fontos, hogy növényi festékkel színezzék.

A második feltétel: a kesztyű tenyérfelülete, valamint az alsó ujjperce legyen bevonva obszidiánporral.

Sokan itt rontják el, fogják, és az egész tenyérfelületet bevonják.

Ez nem más, mint maga a túlbuzgó ostobaság.

Ezzel ugyanis megfosztják a kesztyűbe rejtett ujjbegyeiket a burgonya helyes manipulációjához szükséges finom érzékeléstől, és így túl durva, végzetesen durva lesz a dörzsölés.

Persze, a szemcseméret is fontos, mármint az obszidiánporé: 15 és 18 mikron között lehet.

És igen, jól sejtik, a ragasztó sem mellékes körülmény.

Sokan itt rontják el, beszerzik a drága angolnabőr kesztyűt, megfelelő méretűre aprítják az obszidiánt, aztán képesek műgyantát használni a ragasztáshoz.

Szó sem lehet ilyesmiről, az egyetlen szóba jöhető ragasztóanyag csakis a friss nyírfaszurok.

Már csak a dörzsölés módjáról kell szót ejtenünk, nem kevesen sajnos itt rontják el, összevissza mozgatják a burgonyát a tenyerükben, megfeledkeznek arról az egyszerű igazságról, hogy a tenyerüket spirálisan kell mozgatniuk a gumó felületén, a balt mindig az óramutató szerinti, a jobbat pedig azzal ellentétes irányba.

De csak akkor, ha jobbkezesek vagyunk, ha balkezesek, akkor fordítva.

Foglaljuk akkor össze a helyes tudnivalókat: segítőnk egy létra tetejéről frissített forrásvizet önt cédrussajtárból legalább háromszázhatvanöt centi magasról egy másik cédrussajtárba, közben csicsereg vagy vízeséshangokat hallat, miközben mi obszidiánnal bevont tenyerű, de nem ujjbegyű angolnabőr kesztyűinkkel, a burgonyát a víz középsugarába tartva, finom, ellentétes irányú spirális mozdulatokkal ledörzsöljük a krumpliról a héj rétegeit.

Még annyit, hogy aki dörzsöl, az semmiképpen se hunyja le a szemét a folyamat közben, hanem figyelje meredten a burgonyát.

Nem, ha lehet, ne is pislogjon. A tekintet intenzitása rendkívül fontos a jó eredményhez.

Ugye, hogy ez nem is hangzik annyira bonyolultan? Nem kell tőle megijedni!

Még egyetlen fontos apróság: az obszidián napmeleg legyen, tehát a művelet megkezdése előtt két-három órára tegyük a napra, hagyjuk, hogy magába szívja az éltető szoláris energiát, amit aztán dörzsöléskor visszasugároz a burgonyába. Úgyhogy borús időben inkább egyáltalán ne is fogjunk hozzá. Vannak, akik már ott elrontják, hogy nem nézik meg jó előre az időjárás-jelentést.

Kész is, ennyi az egész, így kell gyorsan és egyszerűen burgonyát héjtalanítani. Ha a fenti szabályokat lelkiismeretesen betartjuk, már szinte semmi akadálya annak, hogy tökéletes krumplis ételeket főzhessünk, és megízlelhessük magát a boldogságot.

Persze az sem mindegy, hogy az így helyesen héjtalanított gumókat hogyan és milyen eszközökkel szeleteljük majd fel.

De az már egy másik történet.

-

Technofetisiszta krumplipüré és változatai

50–75 dkg sárga krumpli vagy kiflikrumpli, só, 15 dkg vaj, 0,5 dl tejszín vagy tejföl, 1 csipet szerecsendió

változatok: 1 evőkanál világos miszó

1 evőkanál tejszínes vagy ecetes torma

1-2 fej lilahagyma vagy fokhagymakonfit

A jó krumplipüré titka a vaj, Joël Robuchon hírhedt krumplipüréreceptje óta, amelyben minden kiló krumplihoz nem kevesebb mint fél kiló vaj kerül (meg persze még kevés tej, meg ízlés szerint tejszín), ez úgyszólván köztudomású. Tényleg nagyon krémes, semmihez sem hasonlítható élmény a krumplipüréje, nem is csoda, héjában kevés vízben főzi, hámozza, tejjel melegítve pépesíti, tejben-vajban fürészti, szitán átpasszírozva habosítja, tovább vajazza (a hasábkrumplival épp ellenkezőleg, egyáltalán semmit se csinál, csak meghámozva és felvágva beteszi a hideg olajba, alágyújt és hurrá – de ezt a Főzőskönyvben már alaposan körbejártam).

A Robuchon-recept tanulságait levonva én kuktában és robotgépben szoktam krumplipürét készíteni. Nagyon gyors, mélyen és tisztán krumpliízű, kicsit robusztus püré ez, önmagában is remek, de nagyon szépen lehet tovább ízesíteni. Én leggyakrabban miszóval vagy tormával vagy sült hagymával szoktam – ez már három nagyon különböző köret ugyanabból az egyszerű alapanyagból.

Két trükköt vetek be ehhez a krumplipüréhez: az első az, hogy nem főzöm, hanem kuktában gőzölöm, és nem egyben, hanem hámozva, és nem túl kis kockákra vágva (a kiflikrumplit akár egyben hagyva), viszont a kuktába helyezett gőzölőkosár alá töltött vízbe belekeverem a krumpli héját – ezt a végén kidobom, de attól, hogy ebben a krumplihéj-kivonatú vízgőzben párolódik és fő át nyomás

alatt a krumpli, úgy őrzi meg az ízét, hogy nem kerül bele extra folyadék, így könnyebb habosra keverni. (Ezt persze tovább is lehet fokozni, ha mondjuk a krumpli héját előbb nagyon kevés vajjal forró sütőben ropogósra sütjük, aztán ezt szórjuk a párolóvízbe, sőt akár azt is megtehetjük, hogy az elősütött krumplihéj egy részével a tejszínt langyosítva aromatizáljuk, leszűrjük, aztán azt a nagyon krumplis tejszínt használjuk a püréhez – ezzel a nagy macerával persze pont a recept egyszerűsége vész el, de legalább megadtuk a módját.) Háromnegyed kiló krumpli a kukta lezárásától számítva tíz perc alatt készül el (ha nincs kuktánk, gőzölhetjük is fazékba illeszthető gőzölőben, addig, amíg egészen át nem puhul, ez huszonöt-harminc perc – és héj nélkül, sima vízzel is pompásan működik a módszer).

Most jöhet a második trükk: robotgépben a keverőszárat használva pürésítem és keverem habosra. Előbb a felkockázott vajat adom hozzá, aztán a tejszínt vagy a tejfölt, előbb kis fokozaton, hogy összetörjön, aztán közepesen, hogy szép egyenletes püré legyen belőle. Közben persze jól megsózom, és szerecsendiót is reszelek bele. (Robotgép nélkül, hagyományos krumplitörővel is működik persze, óvatosan, de határozottan kell a vajjal és a tejszínnel összekeverni.)

Szeretem, és ezért gyakran szoktam a krumplipürét ízesíteni. Most a négy legnagyobb kedvencemet, a miszós krumplipürét, a tormás krumplipürét, a hagymás krumplit és a fokhagymás krumplipürét tűzöm ide gyorsan.

A legegyszerűbb adalék a miszó, egy evőkanálnyit a vajjal a krumpliba keverve (sós, szóval sóból ilyenkor jóval kevesebb vagy éppen semennyi se kell) a krumpli íze megváltozik, enyhe pecsenyezsír-hangulatot kap, nagyon szépen illik például kacsasülthöz, marhához, más vörös húsokhoz.

Meglepő adalék a tejszínes torma (jobbfajta bolti is megteszi, de senki se tiltja meg, hogy frissen reszeljünk, aztán tejszínnel gyorsan

összekeverjünk egy fél evőkanálnyit) – a krumpli visszafogja a torma vad erejét, fűszer lesz belőle, és sült kolbász, hirtelen sült disznóhús, csülök ravasz körete lehet.

A legkomolyabb adalék, ami tulajdonképpen az egész pürét átalakítja, teljesen más étellé teszi, az a lassú tűzön kacsazsírban szinte karamellesre dinsztelt vöröshagyma. Ezt ideális esetben már a krumplifőzés megkezdése előtt tűzre teszi az ember, és hagyja, hogy hosszan sötétre dinsztelődjön.

Ha egészen ünnepi krumplipürét akarok, akkor pedig tényleg fogom magam, a vad hedonizmus biztos tudatában elvetem sulykot, és fokhagymakonfitot keverek bele. Sokat, jó sokat. (Receptjét lásd itt.)

-

Kacsazsíros-rozmaringos tepsis krumpli egy ravasz trükkel

1 kg sütni való krumpli, 4-5 evőkanál kacsazsír, fokhagyma, rozmaring (esetleg még zsálya), szerecsendió, füstölt paprika, füstölt só

A tepsis krumpli akkor jó, ha kívül aranyszínű, és úgy ropog, mintha külön megszórtuk volna zsemlemorzsával, belül meg puha és szinte krémes. Erre Heston Blumenthalnak van egy gyönyörűen bonyolult és ízletes receptje, amelyben élvezettel magyarázza, hogy a krumpli attól ropogós, ha a felszínén mikroszkopikus egyenetlenségek keletkeznek, amiket aztán sütéskor bevon a zsír, úgyhogy a krumplimorzsák olyan ropogósra sülnek, mintha zsemlemorzsába forgattuk volna mindegyiket.

Sokat kísérleteztem a módszerrel, aztán arra jutottam, hogy a megoldás itt is az előgőzölés vagy még inkább a kuktában gőzölés, és ahogy a krumplipürénél, itt is érdemes alkalmazni a vízbe dobott héj ravasz trükkjét, ezenkívül még két-három evőkanál almaecetet is szoktam tenni a vízbe, ettől kicsit savas lesz a környezet, a krumpli jobban megőrzi a tartását. Persze a tepsis krumplihoz nem feltétlenül szükséges megpucolni a krumplit, ha csak úgy, ahogy van, héjastul vágjuk fel, akkor nagyzolva rámondhatjuk, hogy steakburgonya, és kész.

Elég a kukta zárásától kezdve nyolc percet párolni, ez pont elegendő idő arra, hogy szelíden megfokhagymázzuk és -rozmaringozzuk a zsírt. Egy nagy, de fedeles serpenyőt vagy fazekat szeretek a legjobban erre használni, azért kell nagynak lennie, hogy legyen hely kicsit rázni-dobálni benne az átgőzölt krumplit, hogy jól bevonja a finom fűszeres zsír, és azért is, hogy kicsit megtöredezzenek a krumpli vágási élei, nőjön szépen a felülete, hogy ropogósabb lehessen majd.

Ha megvan a megfelelően nagy lábos, akkor lassan felolvasztom benne a négy evőkanál kacsazsírt, aztán óvatosan belehelyezek egy gerezd megroppantott fokhagymát és egy ágacska rozmaringot. Kis lángon sütöm, nehogy megégjenek, de azért szépen átadják a zsírnak az ízüket, aromájukat.

Amikor a fokhagyma már aranyszínű, a rozmaring is átsült, mindig eszembe jut, hogy zsályát is lehetett volna használni, akinek van friss a kertjében, próbálja ki bátran. Kiveszem a fokhagymát a zsírból, egy kis tálkába teszem, majd, ha krumpli majdnem megsül, egy ellenőrző sütőajtó-nyitogatásnál odacsempészem a tepsibe.

Ezalatt pont letelik a nyolc perc, kinyitom a kuktát, felveszem a legjobb konyhai kesztyűmet (a gőzzel nem lehet eléggé vigyázni), átöntöm a megpárolódott krumplit egy nagy nyeles félgömb szitába, kicsit körberázogatom, hogy lecsepegjen róla a víz, és persze azért is, hogy megtöredezzen, aztán átöntöm a fedeles edénybe, hogy óvatosan, de határozottan összerázzam a zsírral. Ezen a ponton lehet még további fűszereket adni hozzá, én szerecsendiót szoktam rá reszelni, és nagyon kevés füstölt paprikát szórok rá szeretettel. Nagy felfedezés a füstölt paprika, ha óvatosan szórjuk a krumplira, akkor nem kerül előtérbe az íze, de szebb lesz tőle a krumpli színe, és a háttérben bujkáló nagyon enyhe füstíz ravaszul összerántja és kiteljesíti a rozmaring és a kacsazsír aromáit.

Most, hogy a krumplit megfűszereztem az ízesített kacsazsírral, már csak át kell önteni egy tepsibe, ahol még tovább lehet rozmaringozni, de csak finoman, mert a rozmaringgal óvatosan kell bánni, könnyű kísértésbe esni, és rászórni a krumplira, de ezt csak akkor érdemes, ha friss, mert ha már nagyon száraz, akkor sütéskor tovább szárad, és olyan lesz, mintha kicsit szúrós fűrészporral szórtuk volna meg az ételt, ilyenkor érdemes inkább egészben a krumpli közé dobni egy-két szép rozmaringágat. Persze a sóról se szabad megfeledkezni, adjuk meg a módját, gondolom magamban, előveszem a füstölt tengeri sót (érdekes lesz, hogy cseng össze nagyon finoman a kétféle füst – gondolom közben vágyakozva),

megsózom vele krumplit, aztán 180 fokosra kapcsolom a sütőt, légkeveréssel, és már csak húsz, egyre rozmaringillatúbb, egyre sültkrumpli-illatúbb percet kell várni.

-

Póréhagymás-vargányás rakott krumpli

négy személyre: 1 kg krumpli, 1 póréhagyma, 1 jó nagy marék, 25-30 gramm szárított vargánya vagy 15 dkg friss gomba, 6 tojás, 1 dl tej, 5 dl tejszín, só, bors, provence-i fűszerek (rozmaring, oregánó, borsikafű, kakukkfű, bazsalikom), esetleg: fokhagyma, szerecsendió

húsos változathoz: 1 arasz kolbász

a tetejére: sajt és zsemlemorzsa

Álmomban egyszer a rakott krumplin veszekedtem valakivel, vagyis nem a rakott krumplin, hanem a tejszínes-krumplis gratinen: az volt a kérdés, és egyben a vita tárgya, hogy lehet-e ezt a franciás módra készült ételt rakott krumplinak nevezni. „A rakott krumpli, az legyen rakott krumpli!”, kiáltotta éppen álmomban magából kikelt vitapartnerem, amikor felriadtam, de persze nem az ő kiabálására, hanem arra, hogy azt magyarázom védekezőleg: hátrébb az agarakkal, hiszen a gratin is rakott krumpli, merthogy krumpli is, és rakott is.

Az igazi különbség a mi megszokott rakott krumplinkhoz képest az, hogy nem félujjnyi vastag karikákra vágott főtt krumpliszeletek adják a rétegeket, hanem a minél vékonyabbra, mondjuk másfél milliméteresre szeletelt hámozott nyers krumpli; nem tejföllel, hanem tejszínnel készül, és a nem túl forró sütőben lassan, akár két-három óra alatt fő egészen krémesen puhára. (A magyar köztudatba rengeteg minden mással együtt a Bűvös Szakács páros vezette be a rakott krumplira alkalmazott, a francia tejszínes-sajtos krumplihoz, a gratin dauphinois-hoz használt technológiát, de persze nem csak ezért lehetünk nekik hálásak.)

Az eredeti recept szerint sajt is kerül bele, méghozzá gruyère, de én újabban anélkül készítem, és a hozzávalókat is meglehetősen lazán kezelem, a lényeg az alsó, a felső és a középső réteg vékonyra szeletelt krumpli, a rétegek közé pedig sok minden

kerülhet, ebben a mostani húsmentes rakott krumpli receptben például póré, szárított gomba és főtt tojás képezi a betétet, de persze nyugodtan lehetne hagyományos módon kolbászszeletekkel dúsítani.

Most maradjunk a húsmentes pórés-gombás változatnál. A póré és a krumpli nagyon szépen összeillenek, a póréhagymás krumplileves igazi klasszikus ízkombináció, a gomba (a legjobb a szárított vargánya, de bármi más jó, akár vékonyra szeletelt erdei csiperke is megteszi) erdőíze a lassú fövéstől elmélyül, fűszerként átjárja a krumpliszeleteket, a póré pedig elkrémesedik, simán és selymesen körbevonja a tojásfalatokat. Az eredmény egy egyszerűségében elegáns egytálétel, ami persze minden további nélkül működhetne frissensültek köreteként is.

Na jó, dicsértem eleget, ideje nekilátni. A tojással kell kezdeni, az tizenkét perc alatt fog készre főni, és ha mindent jól csinálok, akkor mire a tojás kész, a többi alapanyagot is előkészítettem már, és azután három perc alatt összeraktam a rétegeket – kész, tehetem is a lábost a sütőbe. Felteszek tehát bő vízben főni hat tojást.

Jól felhúzom a lángot, de előtte még előkeresem a fedőt, aztán, amíg a víz forrni kezd, gyorsan előveszem a többi hozzávalót. Egy kiló krumpli kell, egy marék szárított gomba (vagy tizenöt deka friss), egy póré, fél liter tejszín, az ovális, laposabb vaslábos – jénai is jó lenne, vagy egy tepsi is, de hát én közismerten vaslábosmániás vagyok – meg persze a fűszerek.

Amire mindent előszedtem, már fel is forrt a víz, egy pillanatig nézem a buborékokat, aztán elzárom a hőt, lefedem az edényt, és tizenkét percre állítom a főzőlapon az időzítőt. Ennyi idő alatt tökéletesre keményednek majd a tojások a vízben.

Most nincs idő elgondolkozni, most a krumplit kell gyorsan megpucolni, és aztán minél vékonyabb szeletekre vágni. Sokszor csináltam már, zen-közeli állapot, elég hozzá a pucoló meg a nagykés, mandolinnal vagy szeletelős robotgéppel is lehetne dolgozni persze.

Most jöhet a póré, felhasítom, a csap alatt átmosom a belsejét, elképzelem, ahogy szívósan fúrja át magát a föld rétegein, hagyom magam elámulni a szár rugalmas erején, aztán lerázom róla a vizet, és gyorsan felszeletelem.

Sietek-sietek, mindjárt készre fő a tojás, de azért pórévágás közben csak elmélázom a lehetőségeken. A póré mellé kerülhetne medvehagyma. Vagy lehetne csak medvehagymával készíteni. A póré zöldfehér karikái mentén gondolkozva a spenót jut eszembe, ahhoz meg milyen szépen illene a gorgonzola és a fokhagyma. Gorgonzolás, fokhagymás, spenótos rakott krumpli, mondom halkan, ízlelgetem a szavakat, elképzelem a kész ételt.

Megszólal a csengő, lejárt az idő, megfőtt a tojás. Átöntöm a nyeles szűrőbe, aztán hideg vizet csorgatok rá, hogy megálljon a fövés folyamata. Pucolni is csap alatt szoktam, a kanalas módszerrel, ezzel többnyire gyorsan és egyben jönnek ki a héjukból a tojások. A trükk lényege, hogy a tojások héját megroppantom, aztán a vastag felükön, ahol a héj alatt a pici kis légbuborék szokott lenni, megtöröm őket (ilyenkor persze Swift jut eszembe és a Gulliver), aztán a domború felével felfelé a héj alá dugom a kanalat, ha elég ügyes vagyok, pillanatok alatt ki tudom így ugratni a tojásokat a héjukból.

Ha ez megvan, felszeletelem a tojásokat, kibontom és megfűszerezem a tejszínt. Fél liter kell, ha nagyon sűrű volna, keverek hozzá egy deci tejet, aztán szerecsendiót reszelek bele, nem kell nagyon sok, pontosan odaillik majd a gomba és a krumpli íze közé. Az jut eszembe, hogy egy-két-három-négy gerezd péppé zúzott fokhagymát is lehetne tenni a tejszínbe, de most tiszta póréízre vágyom, úgyhogy kihagyom.

Az előkészületekkel ezennel meg is volnánk, most már csak össze kell rakni a gratint.

Lehetne persze csipesszel precízen cserépmintát rakni a krumpliszeletekből, de az sokáig tartana, és a végeredményen úgyse látszana, úgyhogy nem húzom ilyesmivel az időt, hanem csak

három egyenlő részre osztom a krumplit, és aztán az első adagot úgy nagyjából egyenletes rétegben beleszórom a vajjal kikent lábosba. Rádobálom a gomba és a póré felét, a felszeletelt tojások felét, sózom, borsozom, provence-i fűszereket szórok rá (rozmaring, oregánó, borsikafű, kakukkfű, bazsalikom).

Ráöntöm a fele tejszínt, egy pillanatra mindent elönt a fehérség, aztán, ahogy beszivárog a rétegek közé, újra előbukkannak a zöld póré- és a barnás gombaszeletek.

Most még tocsog a krumpli a tejszínben, de tudom, hogy ahogyan lassan melegszik majd a tejszín, a krumpli főni-párolódni kezd, és szépen felszívja, mint egy szivacs, a második óra végén már a tetején fog gyöngyözni a maradék, az alján pedig többnyire csak kevés, kenyérrel kitunkolható, sűrű krém marad.

De előbb még újabb krumpliréteg jön, aztán a maradék gomba, tojás és póré, aztán a maradék tejszín, aztán a végső krumpliréteg. Ezt nyitott tenyérrel le szoktam nyomkodni, élvezem a rétegek enyhén ruganyos erejét.

Készen is vagyunk, a gratin összerakva, lefedem a lábost, és beteszem a 130 fokos sütőbe.

Két óra múlva már betölti a konyhát az étek illata, beleszimatolok, megpróbálom kiérezni belőle a különböző alkotóelemek aromáját.

Leveszem a fedőt, villával óvatosan beleszúrok, ha elég puha, akkor ellenállás nélkül kell belecsúsznia a krumpliba.

Most már csak ropogósra kell pirítani a tetejét. Morzsát szórok rá, bevallom, ezt is kézzel szoktam, mert szeretem, ahogy átcsorog az ujjaim között, és jobban el is lehet így oszlatni a krumpli tetején, aztán egy kevés sajtot reszelek rá (legjobb, ha van otthon parmezán, de más kemény sajt is megteszi), vajszeleteket fektetek a morzsára, 200 fokosra állítom a sütőt.

Már csak tíz perc, és tényleg kész lesz. Rakott is, krumpli is. Hogy most akkor rakott krumpli-e, vagy nem, azon ráérünk majd evés közben vitatkozni.

Fokhagymás-rozmaringos lecsó ifjú házas módra

személyenként: 1 fej fokhagyma, 1 kisebb vöröshagyma, 3 nagy paradicsom, 3 paprika, só, bors, rozmaring, babér, esetleg: kis füstölt kolbász

A legjobb lecsók minálunk a nyaralós lecsók: a nyaraláson nyilván minden jobban esik, a hosszú tengerparti-vízparti napok utáni hűvös fröccsökkel leöblített, nagy esti lecsózások örömeit esélytelen otthoni körülmények között reprodukálni – sem a zöldségek nem olyanok, sem pedig a mi napszítta-vízszítta-szélfútta étvágyunk, az ellazult és kipihent test másfajta lelkesedéssel, másféle örömmel, más mohósággal fogadja magába az ízeket. Hiába csinálunk mindent ugyanúgy, nem lesz pont ugyanolyan.

Sokáig bántott, hogy hiába próbálom újra és újra, nem lesz épp olyan, mint amilyen Korfu szigetén volt, épphogy-huszonévesen, amikor ifjú házasként csupa fokhagyma, csupa rozmaring lecsókkal örültünk az életnek és az ifjúságnak a feleségemmel, de még olyan masszív, csupa kolbász, csupa rizs energiabombákat sem tudok ugyanúgy megfőzni, mint amilyenekkel apám traktált minket kamasz éveim vége felé, az Isztria északi csücskén.

Akárhogy is próbáltam, nem volt olyan, ezért aztán megannyi sorstársamhoz hasonlóan a lecsópurizmusba menekültem a kudarcok elől, vagyis igen hangzatosakat tudtam veszekedni hagymavágáson, paprikavágáson, paradicsomhámozáson, mindegyikről elviselhetetlenül határozott elképzeléseim voltak: a hagymát csakis apró kockára, csakis kiolvasztott füstölt szalonnán, a paprikát félbe, aztán átlósan milliméteres szeletekre – jó, ez kicsit már tényleg túlzás, hazudik, aki azt állítja, hogy látott engem késre szerelt tolómércével a deszka fölé hajolni. Akkoriban esküdni mertem rá, hogy az se mindegy, hogy az alján bevágott hámozandó paradicsom mennyi időt tölt a forró vízben, felfele vagy lefelé néz a

tetejébe vágott kereszt, mennyi időt pihen aztán a vízből kivéve, mielőtt bátran lehúznánk a héját, és felszeletelnénk – és az, hogy a hámozott paradicsomot kockára vágjuk, olyan eretnekség volt, hogy még a gondolattól is kicsorbult a kezemben a séfkés.

Nem tudom pontosan, mikor történt a váltás, nem emlékszem villámcsapásszerű megvilágosodásra, de egyszer csak azt vettem észre, hogy valahogy a lecsófőzésben is megengedőbb és elfogadóbb lettem. Mióta ki tudom örömmel és őszintén mondani, hogy ahány lecsó, annyiféle, a lényeg, hogy finom legyen, azóta ismét tudok örülni a régi nyaralós recept felelevenítésének, és már nem azt keresem, ami nem olyan benne, mint amilyen akkor volt, hanem örülök annak, ami még mindig olyan.

A legfontosabb a mohó öröm, az a fajta, amit csak a fiatal házasok tudnak érezni: végre együtt, végre egymásnak! Ezzel a vidáman felidézett örömmel és éhséggel kell kiválasztani a legkövérebb paradicsomokat, a legnagyobb hagymákat, a legzamatosabb paprikákat, a legszebb-legnagyobb fokhagymafejeket. Sok fokhagyma kell, fejenként egy egész fej, merthogy kétféleképpen is belekerül majd az ételbe, egyszerre lesz fűszer és betét, hadd fokozza csak a fokozhatatlan vágyat. Fűszernek a són és a borson kívül nem kell, csak babér és rozmaring, a legjobb, ha mindkettőt frissen szedjük, a babért egy olyan gyönge ágról, amiből akár koszorút is fonhatnánk a kedvesnek, a rozmaring is friss legyen, legjobb olyan hajtást találni a bokron, ami még nem szúr, ami még zöld és selymes, hogy könnyű legyen majd péppé vágni a fokhagymával együtt. Olaj kell még, ha lehet, jóféle olíva, és kész: ez egyszerű étel.

A paradicsomot szokás szerint forró vízbe mártva meg kell hámozni, fejenként három öklömnyi darabot, amíg hűl, addig fel kell szeletelni a hagymát (fejenként egy kisebbet, az a jó, ha nagyon friss), és a paprikát (abból is hármat mindenkinek), nem túl apróra, gyors étel, egyedül csak a fokhagyma pucolása macerás, de azt is ketten jó csinálni, közben lehet annak örülni, hogy együtt és

egymásnak leszünk fokhagymaillatúak, sőt fokhagymaízűek. Négy-öt gerezd fokhagymát a jó kiskanálnyi rozmaringgal egészen apróra, pépesre kell még vágni, és az előkészületekkel meg is vagyunk, indulhat a főzés.

Langyos olíván meg kell futtatni a hagymát, amikor már áttetsző, akkor meg kell sózni és borsozni, aztán áhítatosan hozzá lehet keverni a fokhagymás rozmaringot, óvatosan, nehogy megégjen, aztán ahogy kiárad az illata, már jöhetnek is a paprikaszeletek. Kis lángon, lassan kevergetve kell megvárni, hogy a paprika is áttetsző legyen, ekkor bele kell dobni a babérlevelet és a paradicsomot. Kis lángon kell gyöngyöztetni öt percig, aztán bele lehet szórni a fokhagymagerezdeket egyben, de hámozva, roppantás nélkül, az a jó, ha minden gerezd egy külön falat.

Addig kell főzni, amíg a fokhagyma meg nem puhul, ez többnyire olyan húsz perc, legfeljebb fél óra. Ha mindent jól csináltunk, a paprika is és a hagyma is megőrzött valamit a tartásából.

Aki nem bírja ki, jófajta kolbászt is karikázhat bele, vékonyra vágva, hadd üvegesedjen át a forró lében. Friss kenyérrel, mindenféle más köret nélkül jó enni, mohón és szerelmesen, vagy akár lassan és nosztalgikusan.

Fröccs-képzelet

Azt mondom, hogy: Huuurssziiiicccs – te meg képzeld hozzá szépen, hogy a pohár elfelhősödik, ahogy belehabzik a sugárban belenyomott szóda (vagy hogy szakszerűen mondjam, szikvíz). Képzelj mellé egy teraszt, tudod, melyiket, a miénket, a nagy árnyadó, hűsadó fenyőfával meg a kicsit billegő teakfa asztallal, aztán képzeld el, hogy felemeled a poharat, és belekortyolsz a fröccsbe.

Egyszerű kisfröccsöt képzelj, és persze hogy nagyon szomjasan kortyolsz bele, de mégis fegyelmezetten, nem iszod meg egy hajtásra az egészet, kicsiket kortyolsz, egymás után hármat is vagy négyet is, hagyod, hogy a friss, hideg szóda enyhe csípése kicsit felemelje és felfényesítse a bor ízét, abban az első néhány kortyban érezni a legtisztábban a bort, a szénsav alányúl és megemeli egy kicsit, de nem annyira, mintha pezsgő volna, épp csak a szájpadlásig löki fel, a torokig, hogy aztán hűsítő, üdítő, nyugtató korty legyen belőle.

A kisfröccs egyszerre nagyon őszinte és nagyon becsapós ital. Egyformán benne van a bor ereje és a szóda ereje, csak tőled függ, hogy melyiket hagyod érvényesülni: ha gyorsan iszod, akkor a bor győz, ha lassan, akkor a szóda.

Mondom, lassú kortyokat képzelj, ez hosszú délután lesz, sokáig fogunk ott ülni az asztal mellett, beszélgetni fogunk, szépen, komótosan, elmesélünk egymásnak ezt-azt, fontos dolgokat és kevésbé fontosakat. Ha lassan kortyolgatjuk, a kisfröccs beszélgetős ital; mire elvesztené az erejét, már meg is újul, mert jön a következő pohár.

Ha fröccsmaximalista vagy, ahogy én, akkor, ha csak lehet, nem ásványvízzel, hanem csakis szódával iszod. Fontos, hogy a szóda hideg legyen, ha magadnak csinálod, akkor legjobb már előre

lehűteni a vizet, és úgy nyomni bele a szódát, és aztán jól összerázni.

Régi vágású szódarajongó vagyok, a legjobban azokat a régi literes üvegeket szerettem, mindjárt utána a nagy újratölthető, pirosan csillogó, kétliteres szifont, amibe sziszegve-dördülve robbant bele a szénsavpatron, ahogy belecsavarta az ember; a fejem fölött szerettem rázni, két kézre fogva, legalább hetvenhétszer, volt, hogy számoltam is, néha hangosan, de inkább csak magamban, mire kész lett, a fém áthűlt, hideg lett tőle a tenyerem, most is ott van benne a szifon aljának a görbülete. Ha egyszer is érezted, ezt is rögtön bele tudod képzelni. Ma már máshogy készül a szóda, hiába próbáltam azt az állványba üveget csavarós, kényelmes, új módszert évek óta megszeretni – ha jó hideg vízből készül, ez is elég finom –, érzem, hogy évekbe fog telni, amíg úgy igazán megbarátkozom vele.

A bor is legyen hideg, és az a jó, ha hideg is marad. Néha a hideg szódából szoktam rálocsolni egy keveset a hengeres agyag borhűtőre. Amikor kiveszem belőle az üveget, hogy újratöltsem, mindig belenézek, elképzelem, hogy ott kavarog a mélyén a hűvösség, és amikor visszateszem bele az üveget, tényleg érezni, hogy feláramlik a palack körül a hűs levegő, végigsimít a csuklómon és az alkaromon, bebújik a könnyű nyári leningem ujja alá.

A fröccs irodalmi ital, a legenda szerint a nevét is Vörösmarty Mihálytól kapta. Lehetetlen úgy belekortyolni, hogy ne jussanak azonnal az eszünkbe a magyar irodalom olyan nagy fröccsözői, mint Hajnóczy Péter vagy Karinthy Cini. De csak egyetlen íróról neveztek el fröccsöt, mindenki nevetve mondja, hogy a Krúdy-fröccs, az kilenc rész bor, egy rész szóda, kérdés, hogy van-e egyáltalán így értelme: ezzel az erővel akár tisztán is lehetne inni a bort. Legalább egyszer érdemes kipróbálni, rácsodálkozni, hogy az a kevés szóda és gyönge pezsgés is milyen szép halvány gyöngyházragyogást tud a borba csempészni. Az embernek mosolyogni támad tőle kedve.

Nyúlpaprikás rókagombával

4 nyúlcomb, 5 dkg szárított rókagomba, 3 dl víz (esetleg még 0,5 dl vörösbor), 2 kisebb lilahagyma, só, bors, babér, lestyán, izsóp

Egyszerre kívántuk meg a nyúlpaprikást a fiammal. „Emlékszel, milyen finom nyúlpaprikást főz Csavardi Samu Frodónak A két torony vége felé?”, kérdeztük egymástól a boltban a friss nyúlcombok látványától fellelkesedve. Emlékeztünk, hát hogyne emlékeztünk volna, ő olyan éhes volt éppen, amilyen csak egy növésben lévő kiskamasz lehet, én meg olyan éhes, amilyen csak egy regénybefejezésben megfáradt író lehet, ezért tréfált meg az emlékezet, a vágy és a furfang keveréke – A Gyűrűk Urában ugyanis nem nyúlpaprikás fő, hanem csak nyúlpörkölt, de az is csak a fordító, Göncz Árpád leleménye, mert az eredetiben „rabbit stew” van, és hogy ezt miként is lehetne pontosan magyarra fordítani, abba most inkább nem megyek bele, mert akkor a raguk, tokányok, sűrű levesek labirintusába tévednénk, és most nem ez a cél, hanem a nyúlpaprikás, különben is, ha szegény Samunak lett volna jóféle magyar fűszerpaprikája, akkor ő is egész biztosan nyúlpaprikást főzött volna, ha meg egy rendes, tisztességes hobbitlak konyhája állt volna a rendelkezésére, és nem az orkok elől kellett volna bujkálnia, akkor persze lehet, hogy megkísértette volna a mustáros sült nyúlcomb vagy a nyúlkonfit. Mi is nyelünk egypárat, ahogy eszünkbe jutnak ezek a nagyszerű lehetőségek, de aztán maradunk szépen a nyúlpaprikásnál.

Nem is akármilyen nyúlpaprikást fogunk most főzni, hanem rókagombás nyúlpaprikást. Ha lenne friss rókagombánk, akkor persze azt használnánk, de tudjuk, hogy a szárított is megteszi, kicsit sűrűbb erdőíze lesz tőle a paprikásnak, mert a szárított rókagomba sötétebb és fűszeresebb a frissnél. Csak arra kell vigyázni, hogy ne maradjon túl száraz, úgyhogy a legelső dolgunk,

amikor hazaérünk a nyúlcombokkal, szám szerint néggyel, merthogy négyen vagyunk, hogy öt deka szárított rókagombát felteszünk főni három deci vízben, épp csak felforraljuk, aztán lehúzzuk a tűzről (persze ha lenne friss rókagombánk, akkor először megtisztítanánk és felszeletelnénk), aztán hagyjuk, hogy a lé hűljön-langyosodjon, a gomba meg elkezdje szépen teleszívni magát vízzel, hogy a végére jó puha legyen, és kiadja magából az erdő ízét.

Ha a gombával megvolnánk, két kis fej lilahagymát olyan apróra vágunk, amilyenre csak tudunk, aztán vajat futtatunk a legkedvesebb közepes vaslábosunkban (ha nincs vas, akkor olyanban, amilyen éppen akad), hagyjuk kicsit megüvegesedni, aztán levesszük a lángról, beleszórunk egy kiskanál fűszerpaprikát, belecsavarunk egy kis borsot. Akad, aki köménymagot is tesz bele, én a nyúlhoz, pláne a rókagombáshoz köményt sose adnék, két megroppantott borókabogyót viszont teszek mellé, és a rókagomba miatt, ha van otthon, adok hozzá egy kevés lestyánt és izsópot (ha nincs, hát nincs).

Itt egy pillanatra mindig megállok, szeretem ezt a látványt, ahogy a paprika vöröse ráömlik a hagyma lilájára, ahogy a nedvességet magába szívja, és közben megsötétül és elmélyül a színe. Ilyenkor szokott eszembe jutni, hogy elfelejtettem a sót, hát megsózom. Egy komoly döntés vár még ránk, kerüljön-e paradicsom és fokhagyma a paprikásba, vagy ne kerüljön. Néha elcsábulok, és adok hozzá két-három evőkanálnyi paradicsompürét, kicsit savasabb és krémesebb lesz tőle a szaft. Ha friss a gomba, akkor persze inkább nem. A fokhagymát viszont túlságosan szeretem, azt sose szoktam kihagyni, két-három megzúzott gerezdet mindig dobok bele.

Visszateszem a lábost a lángra, beleteszem a combokat, megforgatom mindegyiket szépen a paprikás hagymában, majd köréöntöm a gombát, kavarok egyet rajta, aztán körbeöntöm a gomba levével is.

Az a jó, ha pont ellepi a húst. Ha szükséges, lehet még egy kis vizet tenni hozzá, egy fél deci könnyű vörösbort is elbír, ha épp olyan

hangulatunk.

A babérlevelet nem érdemes kifelejteni, van egy szép ágam, a nyári babérfáról vágtam le, amikor a legszebb és legzöldebb volt, ott vár a konyhapolcon, arról szoktam egyet leszakítani. Beledobom a lábosba, lefedem, kis lángon hagyom főni két órát, két és fél órát.

Amikor a hús már olyan puha, hogy szinte lejön a csontról, áhítatosan megkóstolom a szaftot, ha kell, utánsózom-borsozom, aztán teszek hozzá még egy fél kiskanálnyi fűszerpaprikát, és megvárom, hogy előbújjon a friss paprikaíz.

Kiveszem a combokat egy mélytányérra, lefejtem a húst, persze nem bírom ki, hogy egy szebb falatot meg ne kóstoljak, sőt odahívom a fiamat, kóstoljon csak bele ő is. Megbeszéljük, hogy hát bizony, ilyen jót még a hobbitok se ettek.

Aki akarja, most be is ránthatja, vagy tehet hozzá egy kis tejfölt. Én, bevallom, nem szoktam.

Visszatesszük a húst a szaftba, megbeszéljük, hogy mi legyen a köret. Krumplipüré, frissen gyúrt széles tészta vagy nokedli? Mindhárom máshogy finom.

-

Bevezetés a hamburgerológiába

négy személyre a húspogácsákhoz: összesen 50 dkg marhaszegy, lapos hátszín és comb, 10 dkg megsütött és szilárdra fagyasztott csontvelő, esetleg: füstölt szalonna vagy császárszalonna a velő egy része helyett, só, bors, esetleg: Worcestershire szósz

A házi hamburgerkészítésben az a legjobb pillanat, amikor az ember összenyomja a jó esetben saját készítésű, készre sült bucikat, hogy megnézze, kellően puhák-e, de azért mégiscsak finoman ropogósak (receptjüket lásd itt).

Nem is igaz, a hamburgerkészítésben az a legjobb pillanat, amikor az ember óvatosan szeleteket vág a frissen darált és fűszerezett és óvatosan hengerré gyúrt húsból, hogy aztán nem túl vékony, nem túl vastag, hanem éppen kellő méretű húspogácsákat formázzon belőlük.

Nem is, a hamburgerkészítésben az a legjobb, amikor már pár nappal előtte megfőzi az ember a vargányás ketchupot (lásd itt), és kéjesen kóstolgatva megpróbálja elképzelni, hogy milyen jó is lesz azt rákenni a kettévágott, megpirított alsó bucifélre, hogy aztán óvatos szeretettel sült hagymát kanalazzon rá, és ráillessze szépen az éppen kellően átsütött húspogácsát.

Nem, a legjobb az, amikor ráteszi az ember a felső bucifedelet, és óvatosan rányomja kicsit, így tesztelgetve a gazdagon megrakott szendvics ruganyos erejét, hogy aztán egy félbevágott kis fanyársacskát vagy hurkapálcát szúrjon a közepébe, hogy legyen, ami összefogja az egészet.

Nem, nem, dehogy! A házi hamburgerkészítésben az a legjobb pillanat, amikor végre kész van. Végre körül lehet ülni az asztalt, és örülni lehet annak, hogy ez a szendvics úgy készült, hogy pontosan tudjuk, mi került bele, és azt is, hogy mitől olyan finom.

Odáig persze hosszú út vezet, napokig, hetekig eltarthat, pláne ha maximalisták vagyunk, és mondjuk az uborkát is magunk kovászoljuk hozzá. A teljesen házi hamburger külön kis univerzum, arra csábít, hogy elvesszünk a részletekben, egész könyvet, de legalábbis egy vaskosabb fejezetet lehetne írni róla, ahol hosszú oldalakon vitat meg az ember olyan kulcsfontosságú kérdéseket, hogy a buci egy könnyed, enyhén édeskés brióstésztapuffancs, vagy inkább egy súlyosabb, mondjuk kacsazsírral dúsított focacciatésztából készült, ropogós cipócska legyen. Nyilván nem egy helyes válasz van, hanem helyes válaszok kombinációi, úgyhogy ezen a helyen mindezt egyszerre kifejteni lehetetlen.

Kössünk tehát kompromisszumot! Mondjuk azt, hogy a házi hamburger lényege és alapköve a húspogácsa, és legyünk konzervatívok, mondjuk azt, hogy a húspogácsa marhából készül, és a lényege, hogy a húst mi magunk aprítjuk vagy daráljuk. (Persze, egyszer majd írni kell a tépett hússal vagy éppen hajszálvékonyra szelt pecsenyehúsokkal rakott szendvicsekről – hagymás-ötfűszeres kacsamell, te drága kincs! – suttogjuk elhalóan.)

Kérdés, hogy milyen húst válasszunk a burgerhez, én a magam részéről szegyet, lapos hátszínt és combot szoktam keverni, a lényeg, ami a burger ízét adja és fokozza, úgyis a zsír. Aki már egy kicsit is hallott harangozni a házi burgerekről, rögtön rávágja, hogy vesefaggyú, hiszen az való a hamburgerbe. Én viszont olyan marhazsírt tudok, ami finomabb, hozzáférhetőbb és főleg ízletesebb, ez pedig nem más, mint a csontvelő. Igen, az, ami a velős csontban található. Az a módszerem, hogy a velős csont két végét kicsit megsózva és nagyon enyhén megborsozva egy tűzálló edényben 180 fokon negyven percet sütöm a sütőben, aztán kipiszkálom belőle és a kisült zsírral összekeverem a sült velőt, aztán lehűtöm, sőt megfagyasztom, és ezt keverem a kockákra vágott, szintén fagyosra hűtött húsba. A velő ugyanis kilencven százalékban zsír, nem véletlenül hívják a szegény ember libamájának. (A sült velőzsírt egyébként leszűrve bármeddig lehet hűtőszekrényben tárolni, én a

nálunk Herkules pogácsái névre hallgató fasírozott dúsítására is szoktam rendszeresen használni – és még egy csomó minden másra is –, veszélyesen jól használható zsiradék.) Az ezzel a zsírral a daráló közepes lyukán ledarált húst én csak sózni és borsozni szoktam, esetleg nagyon kevés Worcestershire szószt is keverek bele, aztán ha összeállt, zsírpapírra fektetve hengert formázok belőle, abból vágok másfél ujjnyi szeleteket, amikből aztán óvatosan, nem túl vékonyra lapogatva hozom létre a burgerpogácsákat. (Puristák most, kérem, ne figyeljenek ide, de azok, akik esetleg szokták sült baconszeletekkel gazdagítani a burgert, egy kevés jóféle füstölt szalonnát vagy császárszalonnát is kockázhatnak és darálhatnak a húsba – nem fog megártani neki, és finom füstölt aromákat visz bele.)

A húspogácsa tehát előállt, már csak meg kell sütni. Ideális esetben grillen, jóféle faszénparázson, kevésbé ideális esetben kacsazsíron grillserpenyőben (tapasztalataim szerint ez adja a legjobb grill nélküli grillélményt – én ilyenkor mindig sütök egypár szelet lilahagymát is a hús mellé, ezt szoktam legalulra tenni, mindjárt a pirított bucira).

Fontos, hogy ne süssük túl szárazra a húst, akkor jó, ha kicsit szaftos marad. (Ha sajtburgerre van igény, akkor a sütés utolsó fél percére egy szelet cheddar sajtot teszek a húsra – szépen rá szokott olvadni.)

Nagyon fontos még a bucik pirítása, ha egy kis ropogós kéreg kerül a vágott felületre, nem szívja olyan gyorsan magába a szaftokat a kenyérnemű. Nálunk ez semmiképpen sem maradhat el, hűséges segítőtársaim, burgerrajongó ifjú kuktáim mindig gondosan emlékeztetnek erre. (Igen, a legfontosabbat majdnem elfelejtettem – a hamburger, az csapatmunka, egyrészt azért, mert jó, ha van az embernek segítsége, aki odafigyel arra, hogy ne piruljanak túl a zsemlék, és megfelelő mennyiségű balzsamecet kerüljön a paradicsomkarikákra, másrészt azért, mert a hamburgert, pláne ha egy egész családnak készül belőle, többen a legjobb összerakni,

kicsit úgy, mintha étteremben lennénk, hogy mindenki egyszerre kaphassa meg a maga hibátlan burgereit.)

Tehát, ha minden a helyén, halványan megpirultak a bucifelek és átsültek a húspogácsák, akkor már csak össze kell rakni a burgert – nálunk most épp a sült hagyma, pici csípős mustár, húspogácsa, cheddar sajt, balzsamecetes paradicsomkarika (finom érett paradicsomot felszeletelve kevés olajban és balzsamecetben pácolok negyedóráig) és a házi ketchup az ideális rétegrend.

Amikor a kalapok is felkerülnek a burgerre, vigyázva össze kell nyomni őket, aztán jöhet az a bizonyos, mindent összetartó hurkapálca.

Mégiscsak ez a legjobb pillanat, amikor egyszerre lehet átélni a jól végzett munka és az ígéretes várakozás örömét, amikor a burgert két kézbe fogva az arcunk elé emeljük, és mielőtt beleharapnánk, még szétszimatoljuk kicsit az összekeveredett illatokat, és felkészülünk az első harapásra.

-

A misztikus bárányflekken

személyenként: 15 dkg báránycomb- vagy báránygerincszelet, libazsír, só, bors, vaj, rozmaring, citrom, elszánt bátorság, egy nagyon éles kés

Mi kell a jó bárányflekkenhez?

A bárányflekkenhez ideális esetben friss, habos, hideg, világos sör kell, és meleg, napsütéses tavaszi vagy kora nyári nap, meg egy komoly kerti asztal és egy hatalmas nagy lapító (avagy vágódeszka), nagyon jó krumplisaláta, esetleg jófajta sarvalt (azaz gyalult) káposzta, és elszánt jókedv, és nosztalgikus várakozás, és valaki, aki már járt egyszer Székelyudvarhelyen, vagy ismer valakit, aki már járt ott, vagy legalábbis hallott a híres udvarhelyi bárányflekkenről, tehát jajongó lelkesedéssel tudja emlegetni a bárányflekken ideáltípusát, valahogy így: „Jaj, az a bárányflekken, ropogós volt, és olyan omlós, hogy elolvadt a nyelvemen, soha el nem felejtem azt az ízt, jaj, az a bárányflekken.”

Nekem persze ezzel is szerencsém volt, mert a nagyapám éppen Székelyudvarhelyen született, és így átadta apámnak a bárányflekken iránti rajongását. Apám áradozó lelkesedéssel tudott a bárányflekkenről mesélni, „jaj, a bárányflekken”, mondta, és elpárásodott a tekintete, pedig gyerekkoromban természetesen sosem ehettünk bárányflekkent, mert a negyedik emeleten, ahol laktunk, bárányflekkent sütni nem lehetett, nem volt se kerti asztal, se csapolt sör, de legfőképp bárányhús nem volt, mert az legfeljebb húsvétra került az asztalra, és akkor is egyben kellett megsütni a combot és a gerincet, hogy kiadósabb legyen. Nagymamáéknál a kertben lehetett volna bárányflekkent sütni, de Nagyapa nem szerette a füstöt, és féltette a parázstól a szép zöld gyepet, és különben is, Nagymama a töltött bárányt szerette (meg az úgynevezett báránydrobot, ami belsőségekből készül, úgyhogy egy

másik történet). „Jaj, a töltött bárány”, mondta mindig – ha kellett, áhítatosan, ha kellett, harciasan.

Így esett, hogy többnyire a töltött bárány győzedelmeskedett, és talán nem is ok nélkül, ugyanis egyetlen komolyabb bárányflekkenezésre emlékszem ebből az időből. Nem, sajnos nem volt finom, egyszerre volt szenes és rágósan ehetetlen. Csalódás volt, de annyira vágytunk rá, hogy jó legyen, hogy megpróbáltunk mégiscsak úgy tenni, mintha tökéletes lett volna: rágtunk és nyeltünk, és csak azért is próbáltunk mosolyogni. Az életnek örülni kell, meg kell becsülni azt, ami van, és különben is, csak a szépre emlékezünk. Jaj, a bárányflekken! Lehetett volna jó is, és ha jó lett volna, akkor milyen nagyon jó lett volna – mondtuk később, és nevettünk.

Csak a szépre emlékezünk, gondoltam aztán évekkel később, amikor bedörzsöltem fokhagymával a bárányszeleteket, és áhítatos lelkesedéssel behelyeztem őket a sistergő olajba, hogy végre megmutathassam apámnak, hogy mi is az igazi bárányflekken – Korfu szigetén, egy tengerparti kisvendéglőben ugyanis nem sokkal korábban olyan tökéletes kakukkfüves-citromos bárányflekkent ettem, hogy megjött tőle a bátorságom a báránysütéshez, hazatérve vettem tehát báránygerincszeleteket és hozzá olívaolajat, és megpróbáltam legjobb tudásom szerint újrateremteni a korfui bárányélményt. Szénné ugyan nem égettem, de a fokhagyma, amivel bedörzsöltem, keserűvé feketedett, a húst meg a biztonság kedvéért addig sütöttem, míg olyan lett, mint a cipőtalp. Itt már ráadásul nem is lehetett úgy tenni, mintha tökéletes volna, mert még ahhoz is komoly lelkierő kellett, hogy úgy tegyünk, mintha ehető lenne. Mindegy, az életnek örülni kell, és így tovább – mondtuk később, és nevettünk.

Évekig nem került szóba a bárányflekken, maradtunk a lassan sült báránylapockánál, a faszénnel borított vasharang alatt krumpliágyon sült báránycombnál, a tárkonyos bárányleveseknél,

nem is beszélve az olyan vágyva vágyott gyönyörűségekről, mint a marokkói, cserépben sült hagymás báránycsülök.

De csak a szépre emlékezünk – a bárányflekken csak nem hagyott nyugodni. „Jaj, a bárányflekken”, szólalt meg bennem időről időre nagyapám hangja, apám hangja. Lehet, hogy mégiscsak lehet finom az a hirtelen sült bárány. Újra kísérletezni kezdtem, kicsontozott combszeletekkel és csontos gerincszeletekkel, szokásomhoz híven bonyolítottam: potyoltam, klopfoltam, jaccardoztam, pácoltam. Nem lett olyan, „jaj, a bárányflekken”, mondtam, „jaj, jaj”.

Fel is adtam csendesen a kísérletezést, de erről elfelejtettem tájékoztatni a feleségem. Ő meg egyszer csak, csakis az én kedvemért, szép báránygerinc-szeletekkel állított haza. Még egy utolsó próbát teszek, gondoltam, szerencsére nem volt otthon csak libazsír meg rozmaring, mert épp libazsírban sült rozmaringos újkrumplira készültem. A bárányt tehát épp csak megsóztam és borsoztam, aztán a nagyon forró serpenyőben, a nagyon forró libazsírban egy-egy perc alatt pirosra sütöttem mind a két oldalát, aztán gyorsan kikaptam a serpenyőből, vajat morzsoltam rá, arra apróra vágott friss rozmaringot szórtam, citromot csepegtettem, és lefedtem három percre, éppen csak annyi időre, hogy megolvadjon rajta a vaj. Nagyon éles késsel vágtam nagyon vékony szeletekre, és amikor megkóstoltam, végre őszinte, áhítatos elragadtatással mondhattam ki a varázsigét: „Jaj, a bárányflekken!” Mert végre olyan volt, amilyennek lennie kellett. Azt éreztem, hogy egy olyan ízemléket találtam meg, amit valahogy belülről ismerek, még akkor is, ha így, ebben a változatban nem kóstoltam soha.

Akkor értettem meg, hogy a jó bárányflekkenhez szükséges két legfontosabb hozzávaló a zsenge bárányhús és az elszánt bátorság, meg persze egy jó nagy, élesre fent kés. Hirtelen kell sütni, minél forróbban, de nem sokáig.

Persze gerincből könnyű, gondoltam, de vajon meg lehet-e ugyanezt csinálni combbal is?

Igen, meg lehet, fontos, hogy ne legyen nagyon vastag a szelet, és az is, hogy ne pácoljuk, ne klopfoljuk, ne próbáljuk megfosztani a bárányt a bárányságától, hanem merészen, éppen csak annyira süssük meg, hogy kívül ropogós piros legyen, belül meg zsenge rózsaszín maradjon.

Nem szabad sokáig pihentetni, csak addig, amíg elolvad rajta a vaj, legjobb rögtön az egészet a lehető legvékonyabb szeletekre felszeletelni a legnagyobb és legélesebb késünkkel, egy nagy deszkán az asztal közepén, onnan aztán mindenki kedve szerint szedhet magának annyit, amennyi ahhoz kell, hogy azt mondhassa: „Jaj, a bárányflekken!”

Jó, ha van friss, habos sör meg friss kenyér is hozzá, és persze elkél a kellemes krumplisaláta is. Ami persze, ahogy azt írni szoktam, már egy másik történet, de azért annyit most is elárulok, hogy az én krumplisalátámnak két titka van: az egyik az, hogy a krumplit húslevesben főzöm meg, nagyon kis lángon, hagyom benne kihűlni, és csak aztán hámozom és szeletelem, a másik, hogy ezzel párhuzamosan a vékony karikákra szeletelt lilahagymát almaecet és nagyon kevés balzsamecet keverékében előpácolom. Az öntet, ahogy mondani szokás, ízlés kérdése, én, ha lehet, friss tárkonyt biztosan keverek bele. Erről most legyen elég ennyi, egyszer majd megírom ezt sokkal részletesebben is.

-

Rablóhús

személyenként: 25 dkg tarja, szalonnaszeletek, vöröshagyma-, gomba- és paprikaszeletek

a sóoldathoz: 1 liter víz, 2,5 evőkanál só, 1 evőkanál cukor, 1 gerezd fokhagyma, 1 babérlevél, bors, esetleg: koriandermag, mustármag

Van nekünk két szép régi kovácsoltvas nyársunk, egy nagy meg egy közepes. Jó régiek, jó feketék, veszélyesen néznek ki; nem tudom, honnan szerezte őket apám, de ahogy megérintem őket, rögtön éhes leszek, erős pavlovi reflex ez, azonnal megtölti az orrom a parázs fölött sütött rablóhús zamatosan füstös, szalonnás illata, közben pedig elfog a vad, képzelgő utazhatnék és az egzotikus ételek iránti vágy.

Nagyon sokszor készült rablóhús azokon a nyársakon, és hiába ez az egyik leghagyományosabb parázs fölött készíthető húsétel, nekem a nyársak miatt mégis maga volt a legkalandosabb egzotikum: déltengeri szigetek partján rakott tüzek fölött piruló vaddisznókat, különös madarakat és óriáshalakat képzeltem rájuk, ahogy a szigorú atyai instrukciók szerint lassan, óvatosan forgattam őket a parázs fölött.

A nyársak ugyanis Marosvásárhelyen töltött gyerekkoromban nemcsak nyársak voltak, hanem a szó legszorosabb értelmében az elszigeteltségből való szabadulás eszközei. Soha nem fogom elfelejteni a pillanatot, amikor valamikor 1983 környékén apám egy vasárnap délután megunta, hogy hiába csavargatja a WEF rádió állomáskeresőjét, csak nem tudja befogni a Szabad Európát, merthogy akkoriban zavarták az adást, úgyhogy leakasztotta a falról a nagyobbik, vastagabbik nyársat, aztán egy vad mozdulattal bedöfte a rádióba a régi teleszkópos antenna helyére. Emlékeim szerint vad rockzene harsant fel abban a varázslatos pillanatban, és

onnan kezdve én is úgy hallgattam a rádiót, hogy a nyársat az antenna helyére szúrtam, fél kézzel fogtam is, és ezzel tulajdonképpen a testem is az antenna részévé vált: így már bejött az adás. Hosszú délutánokat töltöttem onnan kezdve a rádióval az ölemben, fél kézzel a nyársat fogtam, másik kezemmel az állomáskereső gombját csavargattam lassan, lassan, a lassabbnál is lassabban, hallgattam a morzejeleket, a távoli zene- és beszédfoszlányokat, a hol hangosodó, hol halkuló zúgást, vijjogást, recsegést, és közben nagy utazásokról és kalandokról, csemegékkel telerakott asztalokról, ételektől roskadozó piacokról álmodoztam.

Így lett nekem a rablóhús egyszerre a lehető leghagyományosabb, legnosztalgikusabb és legegzotikusabb étel, úgyhogy minden grillszezonban sort kerítek rá egyszer-kétszer.

Apám mindig hosszan pácolta a húsokat, klasszikusan: hagymából, Piros Aranyból, kis ecetből, olajból, citromléből és fokhagymából készült a pác, lestyán, rozmaring és bazsalikom is került bele, abban álltak órákat vagy éppen fél napokat a másfél ujjnyi vastagságúra vágott féltenyérnyi tarja- vagy karajszeletek, sőt néha, ünnepi alkalmakkor, bélszínszeletek is kerültek a nyársra, a tarjaszeletekkel vegyesen, de ezt a drága húst apám csak sózta-borsozta, nem kerültek a pácba. Ha többféle hús került a nyársra, akkor az volt a szabály, hogy felváltva kell ráhúzni őket, és persze vékony szalonnarétegek is kerültek közéjük.

Az én rablóhúsom nem olyan, mint az apámé, bár a nyárs persze ugyanaz. A legfőbb különbség, hogy én nem pácolom a disznóhúst, hanem tizenkét órára sóoldatba áztatom. Az oldat úgy készül, hogy egy liter vízhez két és fél evőkanál sót és egy evőkanál cukrot keverek, aztán beledobok még egy babérlevelet, egy gerezd megzúzott fokhagymát, egy kevés zúzott borsot, esetleg mustármagot és koriandermagot. Ha a hússzeletek ebben az oldatban egy fél napot pihennek, akkor az ozmózisnak hála nedvességet szívnak magukba, és nagyon zamatosak maradnak a nyárson.

Szalonnát is kevesebbet használok, két-három hússzelet közé szoktam tenni egy-egy vékony szelettel, és megesik, hogy szép hagymadarabokat, gombafejeket vagy éppen kerekre vágott paprikát is húzok a húsok köré a nyársra.

Nem szoktam agyonfűszerezni, a kész nyársakat többnyire csak enyhén megsózom és borsozom, mert szeretem, hogy kiteljesedik a hús íze a lassú sülés közben.

A lényeg úgyis a sütés. A parázshoz sosem használok gyújtót vagy vegyszert, hanem egy nyeles fémkéményben izzítom át a faszenet (a rablóhúshoz nem brikettet használok, hanem rendes, jóféle keményfából faszenet), aztán, mikor már fehéren izzik, két hosszú csíkban, V alakban terítem szét a grillben. A nyárs a V két szára közé kerül, és nem vízszintesen, hanem ferdén, úgy, hogy a magasabb fele a V csúcsa fölött, az alacsonyabb fele a V két szára között legyen. Ebben az a jó, hogy nagyjából egyenletesen és indirekt módon éri a húst a hő.

Nem kell folyamatosan forgatni a nyársat, elég percenként, kétpercenként fordítani rajta egyet-egyet. Ilyenkor megáll az idő, ahogy a szalonnaszeletek izzadni kezdik magukból a zsírt, a cseppek lassan végigfutnak a húsokon, én pedig mindig apámra és a régi grillezésekre gondolok közben, a kirándulások jutnak eszembe, az erdei tábortüzek.

Köretnek saláta a legjobb, de ha úgy van kedvünk, alufóliába csomagolt krumplit vagy zöldséget is tehetünk a parázsra, az alatt a húsz-huszonöt perc alatt, amíg a nyárson lévő hús megpirul, a köret is el szokott készülni.

A legszebb pillanat persze az, amikor a rablóhús már megsült, ilyenkor a kerti asztal közepére helyezett nagy deszkára támasztom a hegyét, aztán a legkedvesebb finn késem segítségével a deszkára húzom róla a húsokat és a zöldségeket. Onnan kezdve szabad a tánc, mindenki bátran teleszedheti a tányérját.

-

Gyerekek, egyetek perkeltet!

1 kg marhapofa, 1 kg marhalábszár, só, bors, 1 kisebb velőscsont, 2 kis vöröshagyma, szalonnazsír, ¼ kiskanál köménymag, ¼ kiskanál fekete bors, 1 evőkanál fűszerpaprika, 1 kápia paprika, 1 kiskanál lestyán, 1 babérlevél, 1-1,5 dl vörösbor

„Na, ha jók lesztek, gyerekek, akkor apátok főz nektek egy rendes, becsületes perkeltet”, szokta volt mondani apám minden komolyabb pörköltfőzés előtt. Ez persze csak afféle retorikus önbiztatás volt, egyrészt fel se merült, hogy ne lettünk volna jók, éppúgy, ahogy az se eshetett meg, hogy ne dicsérjük aztán őszinte lelkesedéssel a már a tányéron illatozó „perkeltet” – máig nem tudom, hogy ez erdélyi tájszó-e, vagy apám híres szakács tettestársával, Kolozsvári Puskás Sándorral közös konyhai magyar nyelvük egyik fontos szava volt (a másik szó a böjtös – de az persze egy másik történet), másrészt pedig ha apám egyszer perkeltfőző lendületbe jött, akkor mi rosszalkodhattunk volna bárhogy, akkor se tudtuk volna a perkeltfőzéstől eltántorítani. Nem, az kizárt volt, hogy ez után a mondat után ne vette volna elő hűséges finn tőrét és a legnagyobb lapítót (vágódeszkát), és ne kezdett volna tisztességes darabokra vágni legalább jó másfél-két kiló marhahúst. A perkelt ugyanis szigorúan csak marhahúsból készülhetett apám konyhájában.

Többféle húst használt: nyakat, lábszárt, ha került, fartőt, sebészi precizitással gondosan lehártyázta a húst, ilyenkor sokszor lelkendezett, hogy milyen szép, egy-egy különösen szép és ígéretes kockát megsózva és megborsozva akár nyersen is bekapott és elrágott, sőt az is megesett, hogy az arra járó szerencséseket is erre kapacitálta. (Anna, a feleségem tizenhat évesen tapasztalhatta ezt meg, „Annácska, tátsd ki a szád!”, szólt rá apám, hangjában kedves, de határozott fogorvosi eréllyel – hiszen tényleg a fogorvosa is volt

–, és aztán az engedelmes és meglepett Anna már meg is ízlelhette élete első és utolsó nyers marhahúskockáját – úgy meséli, ez meglehetősen traumatikus élmény volt számára, de ez már így van minálunk a családban, édesanyám a paradicsomos marhanyelvvel járt hasonlóan, amikor először nagyapáméknál ebédelt, majd egyszer arra a történetre is sort fogok keríteni, a paradicsomos marhanyelvvel együtt természetesen.)

Aztán, ha a hús már le volt hártyázva, fel volt kockázva, nem túl kis kockákra, hanem olyan dupla gyufásskatulyányi darabokra, na jó, egy-két kisebb-nagyobb becsúszhat, aztán jöhetett a hagymavágás, két kis fej hagyma, sebészi precizitással a lehető legapróbbra vágva, aztán kezdődhetett a perkeltfőzés maga, egy-két kanál zsírral vagy néha szalonnapirítással – persze a szalonnát is szigorúan meg kellett kóstolni, pár nagyobb, megsózott-megpaprikázott kockát egy-egy darabocska kenyérrel csak ki kellett próbálni, a szalonna meg persze bort kívánt, jóféle száraz vörösbort, amire amúgy is feladat várt majd később, merthogy apám perkeltjei szigorúan vörösborosak voltak. Fűszernek köményt, borsot, Piros Aranyat, gulyáskrémet, lestyánt és bazsalikomot tett bele, sokszor egy kisebb friss paradicsomot is belefőzött a szaftba. Apám perkeltje nem afféle purista, csak húst és paprikát használó pörkölt volt, ahhoz viszont dogmatikusan ragaszkodott, hogy vizet nem szabad tenni bele, hanem csakis a hús által kiengedett lé és a vörösbor képezhették a szaftot. Amikor aztán puhára főtt, köménymagos, héjában főtt krumplival és (a szombathelyi évek alatt) toronyi kenyérrel ettük.

Az én pörköltem egész más volt, sokáig egyfajta csak azért is daccal kerültem az atyai hagyományt, az én pörköltembe csak hagyma, só, bors, zsír, paprika és hús kerülhetett, jó volt, szép volt, finom volt, de nem olyan volt, és amikor aztán apám halála után nem lehetett csak úgy hazaugrani többet egy igazi atyai perkeltre, elkezdett egyre keservesebben hiányozni az a megszokott íz.

Ismerős érzés volt ez a hiánynyomozás, ugyanez ment végbe bennem apám gulyáslevesével kapcsolatban, a két folyamat

ráadásul párhuzamosan zajlott. A gulyás története egy másik történet, meg is írtam már, sokaknak ismerős lehet, sok tanulsággal szolgált a perkelt utáni nyomozás közben. Azt már rögtön az elején tudtam, hogy pont olyan úgyse lesz, csak olyanféle, rendes, igazi apai perkeltet ennem nekem lehetetlen már, amit főzni fogok, az nem lesz, csak perkeltszerűség. Hosszan írhatnék a különböző utakról és tévutakról, de közben lassan csak kialakult egy étel, ami az én perkeltem. Két kiló húsból készül, fele marhapofa, fele lábszár, néha, ha olyan érzésem van, hát nyakat is szoktam tenni bele. A pofa miatt súlyosabb és zselatinosabb apám perkeltjénél, ráadásul előfordul, hogy egy kisebb velős csontot is elrejtek a vaslábosban, ettől még krémesebb és kiadósabb és masszívabb lesz a szaft.

Piros Aranyat és gulyáskrémet nem használok, helyettük inkább saját pörköltkrémet készítek. Egy negyed kiskanál köményt és ugyanannyi fekete borsot megpörkölök kicsit a száraz vaslábosban, aztán mozsárban összetöröm, hozzákeverek egy meghámozott és késsel pépesre vágott kápia paprikát, evőkanálnyit a lehető legjobb édes-nemes fűszerpaprikából és egy kiskanálnyi, szintén apróra vágott lestyánt – ez lesz a fűszer, ezenkívül csak só és babérlevél kerül a pörköltbe. Két részletben teszem bele, a felét az elején, a jól megpörkölt hagymás húsra, ami már félig elfőtte a levét, a másik felét pedig jó másfél-két óra múlva, amikor a hús már majdnem puha.

A legfontosabb persze a vaslábos, a fedeles, háromliteres, ebben pont elfér, hosszan és szépen lehet gyöngyöztetni benne. Miután elkészült a fűszerkrém, hagymát vágok (egy-egy kis fejnyi vöröshagymát minden kiló húshoz), szalonnazsíron átüvegesítem, aztán felhúzom a lángot, és elkezdem beletenni a gyufásskatulyányi méretűre vágott húsdarabokat. Elszántan kevergetem, amíg színt nem kap és el nem kezd rendesen pörkölődni; sózom, borsozom (igen, a fűszerkrémben is van bors, de pár tekerésnyi most is kell), aztán lehúzom a hőt, és lefedem, ettől a hús levet enged, akkor hozzákeverem a fűszer felét, beledobok egy babérlevelet (apámra

gondolok, arra, milyen örömmel szedett babérágakat a horvát tengerparton, eszembe jut az a fotó, ahol babérkoszorúval a fején ül egy kempingszéken, és hagymát szeletel – tudom, de nem hiszem, hogy már öregebb vagyok, mint ő volt akkor), öntök hozzá egy kevés száraz vörösbort (jóval kevesebbet, mint amennyit apám szokott volt, legfeljebb egy-másfél decit), szeretettel a hús közé fektetem azt a bizonyos velős csontot, aztán lefedem a lábost, lehúzom a lángot, és hagyom, hadd főjön kis lángon legalább jó másfél órát. (Van, hogy a sütőbe teszem, ott egyenletesen éri a hő, szépen lassan elzselatinosodik a kötőszövet, puhán cupákosokká válnak a pofa izmai.) Közben ellenőrzöm, és ha elfőtte volna a levét, akkor kevés vizet adok hozzá, persze-persze, hallom is már a rosszalló apai dörmögést.

Néha több idő is kell neki, de két óránál több azért csak ritkán. Amikor már érezni, hogy a hús majdnem puha, hozzákeverem a maradék fűszerkrémet, tíz perc után megkóstolom a szaftot. (Nem is akárhogy, egy darab kenyeret mártok bele, megvárom, amíg ehetőre hűl, aztán megeszem – ez a szakács ajándéka, természetesen vörösborral kell koccintani rá. Á, nem teljesen perkelt, mondom, elképzelem apám elnéző, megbocsátó mosolyát.)

Amikor kész, kiveszem a csontból a velőt (van, hogy kifő magától), a szaftba keverem, hagyom hűlni egy kicsit. „Gyerekek, egyetek perkeltet!”, mondom aztán, akkor is, ha esetleg netalán csak magamnak főztem, és egyedül vagyok otthon.

(Köretnek purista módon a sós-köményes vízben főtt, vagy esetleg kuktában gőzölt, csónakra vágott krumplit szeretem hozzá a legjobban.)

-

Burgundi marha

1 kg marhacomb, 1 cl konyak, 2-3 gerezd fokhagyma, vaj, 5 dl száraz vörösbor, 4-5 sárgarépa, 2 vöröshagyma, 15 dkg barna csiperke, 1 marék szárított vargánya, 15 dkg bacon, császárszalonna vagy füstölt szalonna, 10 dkg gyöngyhagyma vagy 1 üveg savanyított gyöngyhagyma, szójaszósz, só, bors, kakukkfű, tárkony, borsikafű, babér

A burgundi marha a vörösboros marhapörkölt francia unokatestvére, pirított szalonna, gyöngyhagyma, répa és gomba is van benne, paprika viszont nincs – szóval távoli, gazdag unokatestvér, öröm, ha ellátogat egy kicsit a konyhánkba.

Ahogy előkészítem a hozzávalókat, persze Párizsra gondolok, arra a hosszú, kóborlós, hideg februári napra, amikor a nagy séták és múzeumozások után, a Saint Sulpice-templom melletti egyik kis utcában éppen előttünk nyílt ki egy kisvendéglő ajtaja, és ahogy a sálját igazítva kilépett az ajtón egy láthatóan jókedvű és jóllakott asztaltársaság, az utca hűvös esti levegője egyszerre megtelt a burgundi marha szaftjának fűszeresen csábító, mély illatával, és akkor tudtuk, hogy nincs mit tenni, kerül, amibe kerül, nekünk itt most burgundi marhát kell ennünk, úgyhogy két perc se telt el, már húzta is el a készséges pincér a zsebkendőnyi asztalt, és ott ültünk a kis francia bisztróvendéglő zsúfolt és mégis intim zsibongásában.

Mikor is volt, hány éve? Olyan, mintha egy örökkévalóság telt volna el azóta, akkorát változott a világ, talán ezért is öröm újra és újra azt az ételt itthon is elkészíteni.

Persze nem egészen olyan lesz, nem is lehet, a vendéglői ízhez nagy tételben kellene főzni, és az alapanyagok se ugyanolyanok, nem francia marhát és burgundi bort fogok használni, de nem is az a lényeg, hanem a folyamat öröme: az, ahogy a marhahús ízes és

omlós falatokká lényegül majd át, ahogy a vörösbor vadságát a gomba úgy simítja el, hogy az ízek közben kiteljesednek.

Előveszem a legkedvesebb fedeles vaslábosom (persze bármilyen nem túl nagy edény jó, használjuk azt, amiben pörköltet szoktunk főzni), vajat forrósítok benne, közben másfél ujjnyi szeletekre vágom a húst. Sokat kísérleteztem egy időben apám gulyáslevesével, akkor jöttem rá erre a technikára, amit azóta pörköltfőzésnél is alkalmazok néha: a húst nem felkockázva pirítom körbe, hanem vastag szeletekre vágva sütök kérget rá, kicsit pihentetem, és csak aztán vágom fel és teszem vissza az ételbe, ettől szaftosabb marad, mégis keletkeznek ízes és finom pörzsanyagok is.

A másfél ujjnyi vastag szeleteket szárazra törlöm, megsózom, megborsozom, aztán a sistergő vajra helyezem őket, és mindkét oldalukat pirosra sütöm. Másfél perc szokott kelleni oldalanként, ezalatt meghámozom és negyedekre vágom a hagymát és két-három répát. Ha a hús már szép piros, kiveszem a lábosból, egy mélytányérra halmozom, hadd pihenjen, aztán kicsit lejjebb húzom a lángot, újabb félkanálnyi friss vajat teszek a lábosba, és megpirítom rajta a hagymát meg a répát. Ha már kezd színt kapni, lehúzom a hőről, aztán egy kis konyakot öntök a lábosba.

Szeretem, ahogy felhabzik, ahogy a levegő megtelik a pörzsanyagok és a konyak illatával, ilyenkor még a tölgyfa hordó enyhe vaníliás fűszerességének nyomait is szoktam érezni, ha eléggé figyelek. Fakanállal jól körbekavarom a lábos alját, aztán egy jó deci bort öntök bele, visszateszem a tűzre, de csak kis lángra, hadd rotyogjon. (Egy időben ragaszkodtam a pinot noirhoz, mostanában inkább valamilyen könnyebb, fűszeresebb bikavért szoktam használni hozzá.)

Ez az a pont, amikor az ételt egy kicsit gazdagítani lehet, afféle titkos alapanyagként belekerülhet egy evőkanál szójaszósz meg egy maréknyi apróra tört szárított vargánya.

A hús közben eleget pihent, szépen kockákra vágom, megforgatom a tányér alján összegyűlt húslében, tekerek rá egy kis friss borsot és szórok rá egy kanálnyi lisztet, aztán szépen, óvatosan beleöntöm a lábosba, megkeverem, hogy mindenhol bevonja a szaft, kakukkfüvet, tárkonyt, borsikafüvet és babért adok hozzá, aztán lefedem, és kis lángra húzom, hadd rotyogjon.

Most jöhet a többi alapanyag, vagyis a szalonna, a gomba és a gyöngyhagyma – ezeket szeretem egy serpenyőben külön összepirítani, és ehhez a másik adaghoz is teszek mindig egy-két szál friss, nem túl kis kockára vágott répát – persze lehetett volna ezeket is mindjárt az elején a húshoz adni, sőt lehetett volna mindjárt a szalonna zsírján sütni a húst, de attól, hogy két úton indítva pirítom az alapanyagokat, úgy érzem, közelebb kerülök az eredeti gazdag ízhez.

Megtisztítom és negyedekre vágom a gombát, felkockázom a répát, kockákra vágom a szalonnát (lehet császárszalonna, sima kenyérszalonna vagy végszükség esetén bacon), megpucolom a gyöngyhagymát – ha nincs friss, akkor leöntöm a savanyított gyöngyhagyma levét, és egyszer átöblítem vízzel, hogy ne legyen olyan nagyon savanyú, csak finoman savanykás.

Ha eddig kibírtam, most iszom egy korty bort, és megesik, hogy egy falat kenyeret is belemártok a hús lassan sűrűsödő vörösboros szaftjába – ez a szakács titkos ajándéka és jutalma, a főzés egyik apró öröme.

Serpenyőt veszek elő, két kanál vízen lassan pirítani kezdem a szalonnát, így nem fog megégni, és mire a víz elpárolog, éppen kienged annyi zsírt, hogy egyenletesen piruljon.

Ha már van egy kis színe, hozzáteszem a répát, a gombát és a hagymát, kevergetem-kavargatom, nézem, ahogy a szalonna üvegesedik, a gomba pirul és levet enged, a répa is kezd lassan színt kapni. Most már mindjárt véget ér a főzés munkás része, lehet egy kicsit ábrándozni, megint Párizsra gondolni, arra, hogy milyen volt a friss bagettet belemártani a szaftba.

Itt az idő, leveszem a vaslábos fedelét, beleöntöm a serpenyő tartalmát, szépen óvatosan összekeverem, aztán felöntöm a maradék borral. Az a jó, ha éppen ellepi, ha nem lepné el, adok hozzá egy kevés vizet vagy húslevest.

Most már csak be kell tenni a sütőbe, meg kell várni, amíg lassú tűzön, mondjuk 160 fokon szaftosra, porhanyósra puhul a marhahús. Másfél-két óra szokott kelleni neki.

Negyedelt főtt krumplit, krumplipürét vagy szélesmetéltet szoktam köretnek adni hozzá, de van, hogy csak simán friss kenyérrel mártogatva eszem.

Azt a bort érdemes kortyolni hozzá, amivel főztük.

Az első mohó falatok után lassan, beszélgetve, ábrándozva jó enni.

-

Rogan josh: a kasmíri báránypaprikás

1,5 kg bárányhús (comb, nyak és lapocka), só, 1 közepes vöröshagyma, 5-6 cm gyömbér, 4 gerezd fokhagyma, ½-½ kiskanál kardamom, római kömény, koriander, szegfűbors, 1 darabka fahéj, 2 babérlevél, 1 kiskanál édes fűszerpaprika, erőspaprika, 4-5 evőkanál joghurt, 1-2 paradicsom, esetleg: garam masala

Nézem a felkockázott bárányhúst, rogan josh-főzésre készülök.

Erről az ételről mindig Kleist, a német költő jut eszembe, pontosabban Kleist sírja, még pontosabban Kleist sírja hűvös, borús őszi napokon. A Wannsee mellett laktam éppen Berlinben, a Literarisches Colloquium ódon épületében, hajnaltól délutánig írtam, aztán sétálni mentem, meglátogattam Kleist és szerelme síremlékét a tóparton, és minél borúsabb volt az idő, annál gyakrabban esett meg velem, hogy séta közben betértem egy nem is olyan közeli kasmíri étterembe. Vendéglői holtidő volt ez, általában én voltam az egyetlen vendég, és szinte mindig rogan josht rendeltem. Első alkalommal azért, mert szeretem a bárányt, és kíváncsi voltam erre az ételre, amiről csak annyit tudtam addig, hogy élénkpiros vagy vörös színe kell legyen, hogy nem túl csípős, és hogy a Mogul Birodalom korának egyik hagyományos maradványa, úgyhogy akár perzsa gyökerei is lehetnek ennek az ősi fogásnak. Hosszú séta volt, éhes voltam, a bárányhús pedig omlós, a szaft zamatos, úgyhogy jó párszor betértem aztán az étterembe, mindig ugyanannál az asztalnál mindig ugyanazt ettem, és mindig ugyanolyan finom volt. Akkor elhatároztam, hogy majd én is megfőzöm egyszer. Később aztán, amikor elkezdtem komolyabban beleásni magam az indiai konyhába, ez volt az egyik első étel, amit megtanultam.

Valójában egy lassan főtt, joghurtos báránypaprikás, és mivel ikonikus étel, ezért nincs üdvözítő receptje. Vagyis nem egyetlen üdvözítő receptje van, hanem több. A hindu és a muszlim verzió

egymással párhuzamosan fejlődött, egyikben van hagyma, fokhagyma és gyömbér, a másikban viszont nincs, és ördöggyökérrel helyettesítik a fokhagymás gyömbér erejét. A vörös színt a paprika adja, de a sáfrányt is megbírja (és ez ebből a szempontból luxus ünnepi étel, mert ha sáfrány, akkor legyen igazi sáfrány, kerül, amibe kerül); és persze sok olyan recept is van, ahol paradicsommal vagy paradicsompasztával festik pirosra az ételt. A szaft lehet sűrű, sűrített vagy folyósabb – nyilvánvaló, hogy ahány ház, vagy éppenséggel étterem, annyi szokás, érdemes tehát többféle variációt is kipróbálni; a sáfrányos-ördöggyökeres változat merőben más ízélményt ad, mint a gyömbéres-paradicsomos.

Most az egyszerűbb, hagymás-fokhagymás-gyömbéres-paprikás-paradicsomos változatot írom le, de ha a fűszerpolcok között sétálva ördöggyökeret (asafoetida vagy hing) látunk valahol, akkor gondoljunk bátran a rogan josh merészebb változatára, és vegyünk belőle egy keveset.

Onnan indultunk, hogy a bárányhús már fel van kockázva (comb, nyak, lapocka az ideális, ebben a sorrendben), és mielőtt nekivágnék a főzésnek, megteszem a többi előkészületet: apróra vágok egy közepes fej vöröshagymát, lereszelek egy kisujjnyi gyömbért, aztán összekeverem négy szétnyomott fokhagymagerezddel. Kardamom kell még, római kömény, koriander, szegfűbors, mindegyikből fél kiskanálnyi, egy darabka fahéj, két babérlevél és persze édes fűszerpaprika, meg annyi erős, amennyit szeretnénk. Ez nem egy vadul csípős étel, de aki úgy szereti, nyugodtan zúdíthat majd bele annyi paprikát, amennyit csak akar.

Először is pirítsuk meg egy száraz serpenyőben a fűszereket, nem az összeset, csak a szegfűborsot, a római köményt, a kardamomot, a koriandert és a fahéjat, ez gyorsan megy, vad illatkavalkád lesz a jutalmunk, aztán törjük össze mozsárban a fűszereket, és keverjük össze a gyömbérrel meg a fokhagymával. Készítsünk elő négy-öt kanál joghurtot és egy-két hámozott paradicsomot.

Most akkor jöhet végre a főzés.

Az első lépés persze mindig az, hogy a kockára vágott, enyhén sózott-borsozott bárányhúst tisztított vajban minden oldalán, akár részletekben pirosra süti az ember (persze van, aki olajat használ, és sima vajon is működik, és ha a paprika miatt úgyis magyarosítunk egy kicsit rajta, hát akár liba- vagy kacsazsírt is használhatunk) – fontos, hogy gyorsan és kis adagokban dolgozzunk, a hús ne engedjen levet. Ha a hús már átsült, tegyük vissza a lábosba, keverjük hozzá a hagymát és a fűszerpasztát, főzzük egy kicsit, öt perc után elkezd levet engedni, ekkor tegyük hozzá a villával szétnyomott paradicsomot és a fűszerpaprikát, öntsük fel annyi vízzel, amennyi éppen ellepi, aztán kis lángon hagyjuk puhulni jó háromnegyed órát. Húsz perc után keverjük hozzá óvatosan a joghurtot.

Akkor van készen, ha a hús megpuhult, ilyenkor érdemes még egy-két kiskanálnyi garam masalával frissíteni az ízeken.

Köretnek basmati rizst szoktam adni hozzá, de ha van időm, akkor naant vagy chapatit is sütök.

-

Vörösboros-vargányás őzpörkölt

1 kg őzhús (vagy más vad, vagy marha), 1 dl vörösbor, 1 vöröshagyma, 1 babérlevél, 1 marék szárított vargánya, kömény, só, bors, 1,5 kiskanál paprika, pár szem borókabogyó

Többször előfordult már, hogy felkérésre vörösboros címkére írtam mondatokat vagy történeteket. Volt, hogy még németül is, és a legsikeresebb változat így hangzott: „Az evés az alibi, az ivás a tett!” Aki csak töltött magának ebből a palackból, mind-mind mosolyogva emelte a poharát. Egy cabernet sauvignon címkéjére aztán egy hosszabb történet is elfért, a titokzatos erdészről és az ő megnyugvást adó kőasztaláról, ahol egy pohár bor mellett együtt üldögélve, és közösen nagyokat hallgatva, végre leesik az ember szívéről a nehéz kő. Ez a történet sokszor eszembe jut, van, hogy magam is az öreg erdész asztala mellé kívánkozom.

Abba a csendes, borozós, ráérős nyugalmi állapotba persze csak ritkán jutok el. Az élet sietősebb, és a konyha közelebb van, úgyhogy marad a vörösboros főzés, legtöbbször az is jókedvre tud deríteni.

A vörösbor már önmagában is egyfajta varázsszó, elég az étel nevébe belefoglalni, és mindjárt emel rajta egy szintet.

Vörösboros-vargányás őzpörkölt. Vagy vörösboros szarvaspörkölt. Vagy vörösboros marharagu vagy gyöngytyúkpörkölt. Vagy kakas. Vagy sült cékla. Vagy szilvakompót. Egyik étek finomabb, mint a másik, főleg, ha vörösbor van benne – gondolom magamban, és közben jó nagyokat nyelek.

Mostanában a vörösbor-vargánya kombinációval kísérleteztem sokat, a vörösbor teltsége és a gomba erdőíze szépen működött, és egy nagyon kevés borókabogyóval fűszerezve ez a kombináció még intenzívebbé változott.

Szinte mindegy is, hogy mi következik a „vörösboros-vargányás” után, olyan ígéretesen és szépen hangzik ez a kombináció. Az én

fülemnek ez az ideális sorrend, vörösbor és vargánya, fordítva valahogy rosszabb érzés kimondani. (Persze azért nem tragikusan, mert most, hogy párszor mantraszerűen elismételgettem magamban, már egész megszoktam a másik változatot is…)

A vörösbor felhívja magára a figyelmet, néha szinte túlságosan is. Olyan hozzávaló, ami ha megjelenik egy receptben, azonnal a középpontba kerül. És ha már ott a receptben, akkor rögtön és minden esetben azt is el kell mondani, hogy ha főzünk, akkor csakis olyan bort használjunk, amit meg is innánk, mert jót főzni csak jó vörösborból lehet.

Fontos axióma ez. A legelső következménye, hogy a bort, amivel főzni fogunk, bizony meg kell kóstolni. Nem zúdíthatjuk csak úgy, meggondolatlanul az ételbe. Ezt persze én már kisgyerekkorom óta tudom, apám főzős borkóstolásainak rituáléja az egyik legkorábbi konyhai emlékem.

Látom magam előtt a mozdulatot, ahogy apám megszagolja a dugót, aztán bort tölt a kedves, öblös kicsi antik borospoharába, aminek a középen elvastagodó szárában mindig megmutatja nekem a pici kis légbuborékokat, ebből tudni lehet, hogy ez igazi kézműves munka, igazi fúvott üveg. Üveghuta – jut eszembe a szó, és hozzá Wilhelm Hauffnak a huták között játszódó meséi, látom is magam előtt a Fekete-erdő mélyén kóborló óriási fekete embert. A kristálypohár mélyén vöröslő bor varázsital, apám belekortyol, körbeforgatja a szájában, lenyeli, csettint hozzá. Finom, jó lesz tőle az étel. Kicsit félek, hogy nekem is meg kell kóstolnom, de nem kell, én nem szeretem, hogy csíp és melegít. Vasárnapi ebédhez, főleg ha Nagyapa is ott van, nekem is töltenek egy nagyon keveset a legkisebb pálinkáspohárba, nagyapa győzköd, hogy igyam csak meg, mert erőt ad, vért csinál. Nem iszom meg, meghagyom, Anya segít, és egy óvatlan pillanatban elcsaklizza előlem.

A bort nem iszom meg gyerekként, de sziklaszilárd a hitem a vörösbor erejében, és később, amikor főzni kezdek, és megszeretem a bort, már használom is, úgy, ahogy otthon láttam.

Térjünk tehát vissza arra a híres-nevezetes vörösboros-vargányás pörköltre. Ha van időnk rá, igazi illatgyakorlat tud lenni ez a nemes étek.

Legelőször is bontsuk ki és kóstoljuk meg a bort, jegyezzük meg az ízét, és főleg az illatát. Aztán vegyünk elő egy kevés szárított vargányát, tegyük annyi vízbe, amennyi ellepi, forraljuk fél percig, aztán hagyjuk ázni. Szaglásszuk meg ezt is, jó érezni, ahogy a melegtől lassan előbújik a gombaillat. Pirítsunk meg a kedves vaslábosunkban negyed kiskanálnyi köménymagot, aztán tegyünk bele egy kanálka libazsírt. Üvegesítsük át ezen a zsíron szépen lassan a hagymát, tegyük bele a húst, pörköljük gyorsan körbe. Kevés bors, pár szem zúzott borókabogyó kell rá, és persze só. Ennél a receptnél a paprikával várni szoktam, majd csak a bor után kerül bele, amikor a hús már elkezd levet engedni. Akkor jön a legszebb pillanat, hozzáöntök egy deci vörösbort (nagy a kísértés, hogy többet tegyek bele, de megtanultam, hogy a jóból is megárt a sok, a túl sok bor savanykássá tudja tenni az ételt). Szeretem, ahogy szétárad a konyhában a boros hús illata, szeretem összehasonlítani az önmagában kóstolt bor íz- és illatemlékével. Négy-öt percig hagyom rotyogni, aztán másfél kiskanál édes fűszerpaprikát keverek hozzá, rögtön felöntöm a gomba levével, és a húsok közé csúsztatok egy babérlevelet. Pár percig figyelem az illatok változásait, aztán lefedem, kis lángon hagyom főni, fövögetni. Szép csendes óra következik, lassan áradnak és alakulnak az illatok, betöltik a konyhát, aztán az ebédlőt, aztán beszivárognak a nappaliba, és persze a gondolatainkba is.

Magát a gombát csak egy óra múltával teszem bele, ekkor már megkóstolom a szaftot, elgondolkozom azon, mi volna az ideális köret. Az alatt a fél óra alatt, amíg készre puhul a hús, pont el lehet készíteni. Legutóbb csónakra vágott, vajas-köményes párolt krumpli készült hozzá, de egy finom puliszkával is nagyon, de nagyon működik.

-

A karácsonyi vadas szarvascomb vargányás krumplikrokettel

1,5 kg szarvascomb, 10 dkg füstölt szalonna
a páchoz: olaj, mustár, 2 lilahagyma, 2-3 gerezd fokhagyma
zsír, 4-5 sárgarépa, 2 petrezselyemgyökér, ½ zeller, bors, 1-2 szegfűbors, 4-5 borókabogyó, 1 babérlevél, só, 3 dl fehérbor, víz vagy alaplé
a mártáshoz: 1 evőkanál cukorból karamell
a kroketthez: 1 kg krumpli, vaj, 1 lilahagyma, 15 gramm szárított gomba, só, bors, kakukkfű, lestyán, esetleg: izsóp vagy más zöldfűszer, vaj, liszt
a tálaláshoz: áfonyalekvár

Vadas. Elég kimondani, már látom is magam előtt a tányért, rajta sűrű, narancsbarna mártás alól kikandikáló szarvascombszeletek, mellettük az aranyszínűre sütött vargányás krokett elnyújtott gömbjei, a szemet magához vonzza a tányérra kanalazott sűrű áfonyadzsem feketébe hajló, csillogó sötétlilája, az asztalon a sokkaros tartóban lobogó gyertyák fényétől a színek hol mélyülnek, hol felélénkülnek.

Ez nem akármilyen vadas, ez a karácsonyi vadas. Itt nincs hely megengedő kompromisszumokra, nem lehet a tányéron vadhús helyett marha, áfonya helyett meggy, a mártás se lehet sárgás, a köret se lehet spagetti, de még frissen gyúrt házi tészta sem – ez a karácsonyi vadas, amely napként ragyog ki a vadasuniverzum legközepéből, a különböző kreatívabb vagy akár megengedőbb vadasváltozatok kósza bolygóemlékekként keringik körbe.

Ez a mi karácsonyi vadasunk onnan indul, hogy beszerezzük a megfelelő szarvascombdarabot vagy őzcombot, ma már persze leginkább fagyasztva. (Életem szép pillanata, amikor a legvadabb pandémia közepén kaptam R.-től egy egész, frissen lőtt őzcombot. Késő este hozta, maszkban álltunk a sötét utcán, lesznek még

egyszer nagy vendégségek, gondoltuk.) Hosszan és kíméletesen kell kiengedni, aztán lefejteni róla a műanyagot, óvatosan szétbontani a húst, megnézni, hogy mennyire szép combdarabot adott a sors, régen ilyenkor mindig izgultam, mostanában elfogadóbb lettem, így is, úgy is finom lesz.

Amíg a szarvas olvad, addig fagy a szalonna, merthogy jóféle füstölt szalonnával fogom majd megspékelni a húst, azt meg úgy a legkönnyebb véghez vinni, ha az ember – én – az apjától örökölt vadászkéssel dupla gyufaszál vastagságú spékelőcsíkokat vág a szalonnából, aztán egy darab zsírpapírra helyezve beteszi ezeket a mélyhűtőbe.

Ha a hús kiengedett, a szalonnaszegek viszont megfagytak, jöhet a spékelőkés. (Előbb még persze le kell hártyázni a húst…) A spékelőkés egy szép hegyes pengéjű kiskés, a hús rostjai közé kell szúrni vele, aztán egynegyed fordulattal rést nyitni benne, közben egy ügyes mozdulattal bele kell tűzni-szuszakolni a késpengén csúsztatva a fagyott szalonnaspéket. (Kaptam egyszer ajándékba spéci spékelőtűt, hogy azzal majd könnyebb lesz, de hiába vagyok amúgy kíváncsi természetű, ezt ki se próbáltam: a hagyomány az hagyomány, továbbá gyerekkorom óta vágytam hegyes késsel spékelni, úgyhogy most, hogy már megtehetem, hát örömmel spékelek vele.)

Én nem akarom enyhíteni a vadízt, ezért nem használok ecetes-fehérboros zöldséges páclevet, ezért csak megsózom-borsozom, aztán leheletvékonyan bekenem olajjal és nagyon kevés mustárral, lilahagymaszeleteket és megzúzott fokhagymagerezdeket teszek rá (két kisebb hagyma, két-három fokhagymagerezd elég), zsírpapírba csomagolom, a csomagot egy zárható zacskóban a hűtő legalsó polcára teszem, hadd álljon csak ott egy-két napig.

Ha eljött a főzés ideje, többnyire kora délután, mikor a fa már be van állítva a talpba, de még nem kezdtük el feldíszíteni, előveszem a húst. Ilyenkor már tele van az orrom a friss fenyő illatával, havat képzelek, fenyveseket. Előveszem a kamrából a szárított vargányát,

vagy ha nincs, hát a szárított rókagombát vagy az erdeigomba-keveréket, felöntöm két-háromszor annyi vízzel, mint amennyi ellepi, beteszem egy percre a mikróba, kiveszem, megszimatolom, hagyom, hogy tovább ázzon. (Friss gombával is lehetne persze dolgozni, a lényeg, hogy sűrű, hagymás pirított gombánk legyen, amit majd szépen belekeverünk az összetört krumpliba, hogy majd krokettet süthessünk belőle.)

Most jöhet a hús. Izgatottan kicsomagolom, megszemlélem, aztán letörlöm róla a pácot, a hagymát és a fokhagymát megtartom, és a nagykést hintáztatva olyan apróra vágom őket, amennyire csak tudom. Vigyázni kell persze, síkosak az olajtól és a mustártól, óvatosan kell kezelni a kést.

Egy kevés mangalicazsírt (vagy kacsazsírt) forrósítok az ovális vaslábosomban, aztán abban gyorsan körbesütöm a húst. Nem baj, ha kap egy kis színt. Nem baj, ha a levegő megtelik egy kicsit a sülő szarvashús semmihez se hasonlítható, ezen a ponton még elég nyers illatával.

Közben megpucolok és nem túl vékony karikákra vágok négy-öt répát, két petrezselyemgyökeret, felkockázok egy fél zellert.

Ha a hús szépen körbepirult, kiveszem a vaslábosból, belekanalazom a helyére a hagymát és a fokhagymát, egy fakanállal körbekapirgálok, hogy feljöjjenek a finom pörkanyagok, hozzáteszem a zöldségeket, kicsit azokat is körbekapargatom, megint csavarok rá egy kis borsot, adok hozzá négy-öt borókabogyót és pár szegfűborsot is, meg egy babérlevelet, aztán felöntöm az egészet három deci fehérborral, majd visszateszem a lábosba a húst. Az a jó, ha úgy félig áll a folyadékban; ha kell, öntök még hozzá egy kis vizet, vagy, ha van, alaplevet.

Lefedem, aztán beteszem a 180 fokos sütőbe. Egy óra múlva megforgatom, két, két és fél óra alatt fog puhára sülni-párolódni. (Ha öreg bika volt, akkor ez persze tovább is tarthat, a lényeg, hogy a végére puha legyen.)

Közben zajlik az élet, díszítjük a fát, a túl jól eldugott ajándékokat keresgéljük, utolsó perces csomagolásszeánszokat rendezünk egymás elől gondosan bujkálva, pezseg az élet, nagy a készülődés. Ki-be járunk a konyhába.

Amíg a hús készül, valamikor arra is szakítok időt, hogy megpucoljak egy kiló krumplit. Kockákra vágom, és beteszem nagy nyomáson negyedórára a kukta gőzölő kosarába. (Csodálatosan jó krumplipüré lesz a kuktában párolt krumpliból, abból a csodás krumplipüréből pedig nagyon finom krokett.) Persze hagyományosan, sós vízben is meg lehet főzni, úgy se lesz rossz, na de a kukta…! Közben felvágok egy kis fej lilahagymát, vajon megfonnyasztom, hozzáadom a gombát, meg valamennyit a levéből, hagyom, hadd főjön csak kis lángon – só, bors, kakukkfű, lestyán, izsóp is kerülhet bele egy kevés. (Ezekről a füvekről mindig Dél-Tirol jut eszembe, pontosabban Lana városa, ott szedtem sokszor ilyet a gombához a helyi kolostor gazdag fűszerkertjében, ahová bárki szabadon bemehetett.) Ha elfőné a levét, további gombalével lehet pótolni, a lényeg, hogy a gomba megpuhuljon, és azért lé is maradjon valamennyi. Húsz-huszonöt perc általában elég hozzá.

Ezalatt, ha minden jól ment, megpuhult a hús. Itt az idő elkészíteni a vadasmártást. Itt az idő megkóstolni a vadhúst. Az a jó, ha puha, az a jó, ha érződik mögötte a vad íze. Kiveszem a lábosból, még nem szeletelem fel, csak átteszem egy tálra, és lefedem alufóliával, hogy ki ne hűljön.

Most jöhet a mártás. El ne felejtsem turmixolás előtt kivenni a zöldségek közül a babérlevelet! Szeretek turmixolni, szeretem az üvegen keresztül csodálni, hogy a turmixgép örvényében fortyogva átalakulnak a zöldségek, és megszületik a mártás. Majdnem kész van, már csak a karamell kell bele. Kis serpenyőben egy evőkanál cukrot olvasztok egy evőkanál vízzel, megvárom, amíg szép mahagóniszínű lesz, aztán elkezdem hozzákeverni a mártást. Az első pár kanálnál fortyogni szokott, nem baj, erre való a szakácskötény.

Most már mindjárt kész vagyunk, már csak fel kell szeletelni a húst, rákanalazni a mártást, visszatenni az egészet a vaslábosba, lefedni, visszacsúsztatni a langyos sütőbe. Enni úgyis csak akkor eszünk majd, ha már megjött az angyal (mert hozzánk, régi erdélyi hagyomány szerint, az angyal jár, nem a Jézuska).

Még gyorsan előkészítem a kroketteket is, összetöröm a krumplit, hozzáadom a gombás hagymát, egy kis vajat, egy kis lisztet, összekeverem. Eláll ez is a sütőben. Majd tálalás előtt, miután a lazaclevest már megettük, olajos kézzel gyorsan kroketteket formázok belőle, aztán szép pirosra sütöm őket egy kevés forró olajban. Aztán kibontom a legfinomabb áfonyalekvárunkat.

És ekkor eljött végre a karácsonyi vadas ideje. Ahogy mind körbeüljük a szépen megterített asztalt, a gyertyaillat, a fenyőillat és a vadasillat összekeveredik. Nincs más hátra, csak a vörösborbontás. A koccintás. Az öröm. Az ünnep jó íze.

-

Szőlő, mandula, csirke, rozmaring

1-2 közepes csirkemell csontján vagy filézve, 1 vöröshagyma, 1 fürt szőlő, 1 marék mandula, fehérbor, 1 ág rozmaring, só, bors, fehér bors

köretnek: friss kenyér vagy kuszkusz

Nagyon szeretek húsokat és gyümölcsöket kombinálni. A szőlővel sült csirke izgalmas és érdekes őszi étel, szépen illik a birsalma–libacomb, szilva–sertéstarja, alma–sertéskaraj sorba, hogy csak három személyes kedvencet említsek.

Nagy szemű fehér szőlőt jó hozzá választani, nem kell sok, egy kisebb fürt, süthetjük egész csirkével sütőben vaslábosban, vagy választhatjuk a gyorsabbik utat, amikor csak sietve megsütünk pár szelet csirkemellet, aztán a szőlővel aromatizáljuk a húst.

A szőlő és a csirke mellé persze a mandula is kínálja magát. Azt, hogy milyen szépen illik a szőlőhöz, apósom szőlőjében, szüretkor tanultam meg egy életre, amikor nem győztem friss mandulát törni a frissen szedett szőlőhöz, olyan élményt jelentett összerágni egymással a kettőt. Persze hogy a mandula és a szőlő összeillenek, ezt régóta tudjuk, elég csak a spanyol kenyérlevesnek, a gazpachónak az ősibb, paradicsommentes, fehér alapváltozatára, az ajo blancóra gondolni, ami tudvalevőleg hámozott mandulával és szőlővel készül.

A két ízt szépen kovácsolja össze a rozmaring. Lehet, hogy ez elsőre meglepően hangzik, de a rozmaringos szőlő szépségéről a legkedvesebb szőlő-lágykenyér változatom, a szőlős-rozmaringos focaccia óta tudok hosszan és szépen mesélni: a rozmaring fűszeres, kicsit szénás, mezőízű kesernyés fanyarsága valahogy hangsúlyosabbá teszi a szőlőszemek mélyzöld erejét, ugyanakkor harmóniába hozza és finoman megtámasztja a kicsit karamellizált, enyhén édes gyümölcsösségével.

Ennyit az elméletről. Maga az étel sokkal gyorsabban elkészül, főleg, ha nem egész csirkét, hanem csak bőrös csirkemellet vagy csirkemellfilét használunk hozzá. Négy személyre éhségtől függően egy-két közepes darab szükséges, sózni kell, borsozni, aztán vasserpenyőben kevés vajon gyorsan körbesütni, épp csak annyira, hogy színt kapjon.

Ha ez megvan, kiveszem és kis időre félreteszem a húst, megtisztítok egy kis fej hagymát, a serpenyőbe szeletelem, kis fehér borsot teszek rá, aztán rádobom a rozmaringágacskát, melléteszem a szőlőszemeket (ha a szemek nagyon nagyok, és érzem magamban a kitartó bátorságot, akkor bizony megesik, hogy kettévágom és kimagozom a szőlőszemeket, ez szép zen gyakorlat, kicsit olyan, mint a szőlőhámozás, de azt hiszem, arról már egyszer meséltem), és egy marék, forró vízzel leöntött és gyorsan meghámozott mandulát is szórok a serpenyőbe (ha a mandula nagyon friss, nem is kell feltétlenül meghámozni), aztán öntök alá egy kevés könnyű fehérbort.

Visszateszem a serpenyőbe a húst, ha levet engedett volna, azt is szépen visszaöntöm alá, elrendezem körülötte a szőlőszemeket, aztán beteszem az egészet a sütőbe, 180 fokra.

Negyedóra se kell, a csirke már el is készül, nem érdemes nagyon szárazra sütni, amikor még jó szaftos belül, én akkor szeretem a legjobban felszeletelni. Ekkor összeforgatom a szőlővel és a mandulával, ráteszek még pár szelet vajat, hadd olvadjon csak szépen a hússzeletekre, és egy-két percre visszateszem a már elzárt sütőbe.

Aztán már kész is van, frissen sült foszlós kenyérrel szeretjük enni, de a kuszkusz is nagyon jó köret lehet hozzá.

-

Sült csirke almaágyon

egy 1,5 kg-os csirke, só, bors, 1 babérlevél, 2 közepes alma, 2 közepes sárgarépa, 1 vöröshagyma, 1 dl fehérbor, 1 fej fokhagyma

Szeretek villával és élesre fent késsel a kezemben állni az asztal mellett, a sütőből tíz perce kikerült, egészben sült csirke felett, szeretem ezt a várakozásteli, ünnepélyes pillanatot. A levessel már mindenki elverte az első éhét, de most a ropogósra sült bőrű csirke látványától és főleg az illatától mindenki felkapja a fejét, áhítatos várakozással néznek felém, várják, hogy felszeleteljem a mellehúsát, leválasszam és két részre szedjem a combokat. Időtlen pillanat ez, édesanyám mozdulata jut eszembe, az ezüstnyelű, a sok fenéstől elvékonyodott késpenge, és az az izgalom is, ami gyerekként mindig elfogott a vágy miatt, hogy a mellehúsából kaphassak.

(Közben a feleségem tökéletesen habosra keverte a krumplipürét, jó sok vajjal, kevés tejföllel és egy kis miszóval ízesítette, már körbejár az asztal körül a tál, mindenki vesz magának, és persze gondosan mélyedést gömbölyítenek bele a villával, ide egy kevés szaft kerül majd. – A krumplipüréről lásd bővebben itt.)

Csirkét sütni jó dolog, már azért is, mert azt jelenti: együtt vagyunk. Az ember nem süt magának egész csirkét csak úgy, mert ez már családi alkalom, hétvégi ebéd.

Ez persze már a történet vége, ahhoz, hogy a hús odakerülhessen a krumpli mellé, előbb még meg kell sütni, ugorjunk hát vissza másfél órát az időben, sózzuk és borsozzuk be szépen, gondosan a csirkét.

Több sütési módszer létezik. Én előbb a vaslábosban egy kevés vajjal kevert olívaolajon gyorsan körbe szoktam sütni a húst, éppen csak hogy színt kapjon, meg azért is, hogy bevonja mindenhol a

zsiradék a bőrt, ettől fog majd szépen ropogósra sülni. Van egy nagy, ovális, nem túl magas vaslábosom, ha lehet, ezt használom hozzá, de tepsi is jó – ha nagy, akkor több platnin –, sőt egy jókora serpenyő is megteszi.

A csirkét forgatni kell a lábosban, hogy mindenhol kapjon a bőre egy kicsi pírt, de közben van arra is idő, hogy megpucoljak és negyedekre vágjak két közepes répát és egy vöröshagymát. Most jöhet az alma. Két közepes almát keresztben centis szeletekre vágok (héjastul, legjobban a zöldalmát szeretem erre használni, de bármilyen savanykás, feszes húsú alma megfelel), az a jó, ha az alján és a tetején kívül úgy négy-öt almakorong keletkezik. Mindig elámulok a keresztbe vágott magház szépséges ötszögén. Ebből lesz az almaágy, almaágyon sütöm majd a csirkét.

Amikor a csirke már nagyjából mindenhol kapott egy kis színt, sorban beteszem a lábosba az almakorongokat (kivéve az almák alját és tetejét, ezt a négy kis lyukas korongot négybe vágom, és bedugom a csirke hasüregébe). Kicsit rendezgetni kell őket, hogy elférjenek – megesik ilyenkor, hogy egyik-másik szeletet félbe vagy negyedbe kell vágni –, aztán egy-két percig sütöm az almaszeleteket, mind a két oldalon, az a jó, ha enyhe színt kapnak. Ha kell, teszek mellé még egy-két kiskanálnyi vajat. Annyi könnyű fehérbort öntök az almára, amennyi éppen ellepi, aztán a mellével lefelé ráfektetem a csirkét az almaágyra, majd elhelyezem körülötte a lábosban a répa- és a hagymadarabokat. Gerezdekre szedek egy fej fokhagymát, a hámozatlan gerezdeket beszórom a lábosba. Ilyenkor szokott eszembe jutni, hogy elfelejtettem a babérlevelet, úgyhogy beteszem a lábosba azt is.

Mielőtt betolnám a 200 fokos sütőbe, arra gondolok, hogy mennyire más látvány a csirke így hason. Szokatlan, de hasznos, mert attól, hogy a csirke melle van alul a sütés elején, kevésbé fog kiszáradni, lédús és finom lesz a hús, és magába szívja az almák aromáját.

Fél órát sütöm a csirkét így hasra fektetve 200 fokon, aztán a hátára fordítom, 180 fokra csökkentem a sütő hőfokát, és így is sütöm egy fél órát, negyven percet. Ha minden jól megy, az almaszeletek közben halvány borostyánszínűre karamellizálódnak a lassan párolgó borban és a csirkéből kisülő szaftban, és ha mégis elkezdenének kiszáradni, nyugodtan öntsünk rájuk egy kis vizet vagy maradék húslevest.

Ha a csirke már kezd szép színt kapni, a combját szurkálva ellenőrzöm, hogy megsült-e, és amikor már majdnem kész, akkor maximumra tekerem a sütőt, vagy bekapcsolom a grill fokozatot, és öt-tíz percig így sütöm, hogy egészen szépre piruljon. Ha kész, tíz percig pihenni hagyom, közben persze nem bírom ki, megkóstolok egy kis darabot a sült almából, ez a szakács jutalma.

Most még van idő megfenni a kést, és felkészülni a tálalás örömteli pillanataira.

-

Fahéjas lencsefőzelék

50 dkg lencse, 1 vöröshagyma, 1 sárgarépa, só, bors, 1 kiskanál őrölt római kömény, 1 kiskanál őrölt fahéj, ½ kiskanál cukor, 1 hámozottparadicsom-konzerv, 1 liter víz, 1 babérlevél

Amikor beteszem a sütőbe a lencsével teli nagy vaslábost, mindig eszembe jut, hogy az én gyerekkoromban Erdélyben egyáltalán nem volt lencse.

Nem tudom, miért, de édesapám azt mesélte, hogy a kommunisták betiltották a lencsét is meg a spárgát is, ennyi elég is volt, hittem neki, ha betiltották, akkor betiltották. Azt is mesélte, a lencse a legfinomabb dolog a világon, aki egyszer eszik belőle, többé nem felejti, olyan mennyei csemege. De én ezt úgyse fogom sose megtudni, mert nem lehet sehonnan szerezni. Cinkostársak lettünk, lencséről álmodoztunk, vörösborban fogjuk megfőzni, mazsolával, mondta apám, a gondolattól is összefutott a nyál a számban, pedig a vörösbort csak a marhapörköltből ismertem, de a mazsolához baráti viszony fűzött, az óvodában egyszer én játszhattam a bátor kis mazsolaszem szerepét, miután kiváltam a kiscsoportosok piros fonállal jelképesen háromszögbe kötött szőlőfürtjéből.

Aztán hogy, hogy nem, egyszer csak váratlanul hozott valaki Magyarországról lencsét. Már a formája is csalódás volt, nagyobbnak, szebbnek, mesésebbnek képzeltem, nem ilyen kicsi szürke pasztilláknak. Aztán megfőztük, mazsolával, vörösborban úgy, ahogy elterveztük. Szétfőzött barna massza, benne sötét, puffadt mazsolaszemek. Próbáltam várakozással teljes lelkesedéssel belekanalazni. Az ízére nem emlékszem, csak a keserves kiábrándulásra, hogy nem, ez nem a legfinomabb dolog a világon.

Akkor apám kiszeretett a lencséből, úgyhogy legközelebb csak egyetemista koromban, az egyik legkedvesebb tanáromnál, Peter Dohertynél találkoztam a lencsével, aki szemeszter végén mindig meghívta magához a diákjait. Vacsorát főzött nekünk is. A lakásában a bejárat mellett állt egy hatalmas könyvespolc tele szakácskönyvekkel. Peter nevetve mondta, hogy azért ott vannak a szakácskönyvek, mert azokat kell először menteni, ha leégne a ház. Az a fajta lelkes tanár volt, akitől nemcsak az angol-ír irodalmat lehetett megtanulni, hanem azt is, hogy lehet még hetvenhét cseppet kifacsarni a látszólag már kiürült whiskey-s üvegből, és rendes genovai pestót is nála ettem először. De az est szenzációja nekem mégiscsak a lencse volt. Úgy mentem oda, hogy én nem szeretem a lencsefőzeléket, de aztán Peter behozott egy hatalmas római tálat, és leemelte a fedelét, és abban fahéjas lencse illatozott, és amikor belekanalaztam, olyan ízt éreztem, mint korábban soha. Akkor tapasztaltam meg először a római kömény és a fahéj találkozását – kisebbfajta megvilágosodás volt. Peter persze elmondta a receptet, csak akkor még nem volt konyhám, és pláne sütőm, ahol órákig készülhetett volna a lencse, de azért megjegyeztem magamnak, amennyire csak bírtam, és amikor lett konyhám végre, bele is vágtam azonnal. (Peter akkor már nem élt, nem lehetett megkérdezni tőle. Aztán mégiscsak megkaptam a receptjét a feleségétől, és kiderült, hogy amit évtizedeken át a nevében főztem, nem azonos azzal, amit ő készített, mert a legfontosabb alkotóelemet, a gombát én bizony kihagytam. Mindegy, nekem most már ez marad az ő receptje, de ígérem, egyszer majd az igazit is megfőzöm, és levonom a tanulságait.)

Na de térjünk vissza a vasláboshoz – ez a lencse tulajdonképpen egy sütőben hosszan készült paradicsomos-fahéjas-római köményes lencsefőzelék. Ez itt egy négyszemélyes adag, de nyugodtan lehet kétszerezni, mert másnap, sőt harmad- és negyednap is jó lesz, pirítósra kenve reggelinek vagy vacsorának is beillik. Fél kiló lencséhez egy szép fej hagyma és egy kisebb répa

kell, ezeket minél apróbb kockákra érdemes vágni, aztán két-három evőkanál vajon finoman megdinsztelni. Most következnek a fűszerek, só, bors, egy kiskanálnyi, lehetőleg frissen őrölt római kömény, ugyanannyi fahéj, egy nagyon kevés cukrot is szoktam tenni bele, keverem-kavarom, a fűszerek kiadják az illatukat, a fahéj valahogy lekerekíti és lesimítja a római kömény illatának fanyar éleit – itt mindig elfog a kísértés, hogy más fűszereket is tegyek bele, kardamomot, curryt, koriandert, de erőt veszek magamon, mert az már nem olyan lenne, amilyennek szeretném. Ha a fűszerek már szépen illatoznak, akkor jöhet a paradicsom, egy negyvendekás konzervet szoktam beletenni, aztán hozzákeverem a kiválogatott lencsét, felöntöm egy liter vízzel, adok hozzá még egy babérlevelet, felforralom, aztán lehúzom a lángot, és átteszem a 150 fokos sütőbe. Az a jó, hogy szinte bármeddig készülhet, másfél óra után már biztosan finom puha lesz, de ha mondjuk két-három órát hagyjuk főni, akkor egészen elkrémesedik. Néha nem árt ránézni, ha kell, vízzel kicsit utánatölteni. Ha kész, nyugodtan pihenhet akár napokat is, mert olyan étel ez is, ami csak jobb lesz az állástól.

-

Ropogós malacpecsenye szilveszterre

1 kg bőrös malachús, só, bors, római kömény, 1 vöröshagyma, 1 zellerszár, 1 sárgarépa, 1 dl fehérbor

A szilveszteri menü két biztos pontja minálunk a fahéjas lencsefőzelék és a ropogós bőrű malacpecsenye. (Persze nem kell ahhoz feltétlenül kivárni az év végét, hogy malacot süssünk, főleg nem a lencséhez: ha úgy alakul, máskor is megadhatjuk a módját, és ünnepet teremthetünk magunknak vele.)

A malac és a lencse szépen összeillenek, de a konyhámban csak sokára találkoztak, a lencséhez évekig virslit sütöttem, a malacpecsenyéhez pedig fehérboros tepsis krumplit, aztán egyszer, nem is szilveszter napján, hanem másnap, vagy még az is lehet, hogy harmadnap összetalálkoztak, azóta viszont elválaszthatatlanok. (A lencsét már megírtam, lásd itt)

Most akkor jöhet a ropogós malacpecsenye. Például az köti össze a lencsével, hogy a domináns fűszer itt is a római kömény. Egy szép darab bőrös húst szoktam választani, lapockát vagy tarját, ami éppen a legszebb. Éles késsel szépen rombuszokat kockázok a bőrbe (ehhez finom, óvatos mozdulatok kellenek), aztán bedörzsölöm sóval, borssal, római köménnyel. Előveszem a kedves vaslábosom, zsírt olvasztok, körbesütöm, de vigyázok, hogy a bőrös részt ne érje zsír. Ha körbepirult, kiveszem a lábosból, apróra vágott hagymát, zellerszárat és répát fonnyasztok a sütésből maradt zsíron, aztán felöntöm úgy egyujjnyi vízzel. Most a bőrös felével lefele belekerül a malachús. Lefedem, jó negyven percet kis lángon párolom. Közben próbálok nem aggódni a bőr ropogósságán, mert ugye az a nagy kérdés, hogy a végén, amikor eljön az igazság forrónál is forróbb pillanata, ropogóssá pukkan-e majd a bőr. Majd meglátjuk. Ha letelt a negyven perc, óvatosan kiveszem a húst a lábosból, megkóstolom a zöldséges alapot, ha híg lenne, kicsit

beforralom, aztán adok hozzá egy fél pohár fehérbort – és itt megint jó eltöprengeni a lehetőségeken, most már büntetlenül lehetne negyedelt almát vagy akár narancsgerezdeket is dobni a hús mellé, sőt akár fokhagymagerezdeket is, a lényeg, hogy amikor a húst a bőrével felfelé visszatesszük a lábosba, a bőrt semmiképpen se locsoljuk. Most már a sütőben érdemes fedő alatt párolni-sütni, 150 fokon, egy órát, másfél órát, egészen addig, amíg szépen meg nem puhult a hús.

Ha már oldalról könnyedén belecsúszik a villa, és jó omlós, akkor le kell venni a fedőt, kicsit kinyitni a sütőt, hogy kijöjjön mind a gőz, aztán 220 fokra kell emelni a hőfokot, bekapcsolni a légkeverést, ha van, és aggódva nézni, várni, hogy pirul lassan a bőr. Először semmi se fog történni, aztán egyszer csak gyöngyözni-forrni fog a tetején a zsír, aztán elkezd színesedni, aztán egyszer csak azt halljuk, hogy pop, és felpattan valamelyik bőrrombuszocska, mintha egy kis töpörtyű lenne, aztán pop-pop-pop, sorban a többi is. Most örülni kell, úgyhogy még véletlenül se jusson eszünkbe semmi olyan ünneprontó, prózai ostobaság, mint a sütőtakarítás.

Ha a bőr kiropogósodott, készen is vagyunk. Már csak ki kell venni, szépen felszeletelni, odatálalni a lencse mellé a tányérra. A szaftról se feledkezzünk meg persze, meg az esetleg vele sült zöldségekről, adjunk abból is szépen mindenkinek.

Szívjuk be mélyen a lencse, a fahéj, a római kömény és a pecsenye illatát, gondoljunk egy pillanatra a mögöttünk álló nehéz év örömeire és fájdalmára, aztán kívánjunk a szeretteinknek és magunknak sok boldog évet, sok boldog közös szilveszteri lakomát.

-

Tárkonyos, tejszínes-tejfölös pulykamell

60–80 dkg pulykamellfilé, só, bors, liszt, vaj, 2 vöröshagyma, 0,5 dl fehérbor, 2-3 kiskanál szárított vagy ½ marék apróra vágott friss tárkony, 1,5 dl tejszín, 1 evőkanál tejföl, pár csepp citromlé

Én annyira szeretem a tárkonyt, hogy még az első kóstolásra meghökkentő szlovén nemzeti sütemény, a tárkonyos kuglóf sem hoz zavarba, legszívesebben egyik tárkonyos levest főzném a másik után, sőt még a tárkonylikőr és a grúz tárkonyos üdítő gondolatára sem fog el a borzongás, a kamrámban pedig díszpolcon áll a családi örökség egyik fontos darabja, a tárkonyecet, úgyhogy nem csoda, hogy az egyik legkedvesebb ételem a tárkonyos-tejszínes csirke, és közeli rokonát, a tárkonyos, tejszínes-tejfölös pulykát is nagyon szeretem.

Sőt nemcsak hogy szeretem, hanem igazi úttörő, ízléstágító, ízlésformáló ételnek tartom, olyannak, amitől a tárkonyt is és a pulykamellet is könnyen megszeretheti még az is, aki amúgy idegenkedett ezektől az alapanyagoktól.

A tárkony frissen, kora nyáron a legjobb, de azon kevés fűszerek közé tartozik, amelyek szárítva is egészen sokat megőriznek erejükből és aromájukból (a lestyán és a kapor is ilyen), a tejszín lágysága és a tejföl savanykás ereje ráadásul nagyon szépen felélesztі az ízét, enyhít rajta, közben mégis áradóvá teszi, és olyan emlékezetesen finom mártást ad, amitől hetek múlva is önkéntelenül csettinteni kell.

Erdélyben, ahol én felnőttem, különösen a nagyvárosokban, nemigen lehetett pulykahúshoz jutni a nyolcvanas években, így aztán már kamasz voltam, amikor először láttam egyben sült pulykamellpecsenyét, egészen lenyűgözött, maga volt a megtestesült bőség. Addig, ha vasárnap sült csirke került az asztalra, mindig elirigyeltük egymástól a mellehúsa szeleteit, és

akkor egyszer csak egy hatalmas, szinte önmagában csirke méretű, csupa-csupa mellehúsából álló, aranyló bőrű sült illatozott a sütőtálban, hát nem is tudtunk hová lenni a boldogságtól. A pulyka a bőség madara, nem csoda, hogy ez kerül az USA-ban a hálaadás napi vacsoraasztalra. A bőségnek persze ára van, az egészben sütött pulykamell gondos odafigyelést, ideális esetben többnapos előkészületet is igényelhet, ha nem akarjuk, hogy kiszáradjon a hús. A tárkonyos, tejszínes-tejfölös pulyka esetében viszont ez a veszély jóval kevésbé fenyeget, a mártásban zamatos és mégis puha marad a hús, a tárkony aromája még a viszonylag rövid készítési idő alatt is bejut a rostok közé.

A legegyszerűbb pulykamellfilé-szeletekkel dolgozni, megsózom és picit megborsozom mindegyiket, fejenként olyan tizenöt-húsz dekányi hús már egy szép barátságos adag. Én szeretem egyben hagyni a szeleteket, de csíkokra vagy éppen falatnyi darabokra is vághatjuk a húst. Ha ez megvan, könnyű kézzel lisztbe forgatom a pulykát, igazán nem kell sok rá, aztán kockákra vágok egy vöröshagymát (négy személyre két kis fejet). Minél apróbb lett a hagyma, annál jobb. Én hajlamos vagyok túlzásokba esni méret tekintetében, ezért jól megfenem a kést, és hagymavágás közben mindig eszembe jut, hogy apám mennyit büszkélkedett azzal, hogy egyszer megnyert egy hagyma-apróravágási versenyt a Maros vendéglő főszakácsával szemben – azt persze csak egy elszólásból tudtam meg, hogy időlimit nem volt, csak a méretre mentek, így aztán volt ideje bevetni orvosi, sőt szájsebészi precizitását.

Ha a hagyma jó apró, akkor vajat melegítek egy magas falú serpenyőben, és amikor már felhabzott, belehelyezem a szeleteket, fontos, hogy egyszerre nem az összeset, csak annyit, amennyi kényelmesen elfér. Az a jó, ha gyorsan színt kapnak; ha több részletben kell dolgozni, kiszedem és egy mélytányérba teszem a húst, és ha kell, frissítem a vajat.

Ha a hús megsült, akkor jöhet a hagyma. Kis lángon megüvegesítem, aztán felöntöm egy fél deci száraz, nem túl

fűszeres fehérborral. (Ilyenkor jól jöhet a tárkonyecet, úgyhogy télen, amikor szárított tárkonyt vagyok kénytelen használni, a bor előtt még egy kiskanálnyi tárkonyecetet is öntök a hagymára, megvárom, amíg elforr, és csak aztán adom hozzá a bort – és ezen a ponton lehetne fokhagymával is vadítani, tehát aki szereti, tegyen hozzá nyugodtan egy-két zúzott fokhagymagerezdet – ennél az ételnél én nem szoktam, szeretem, ha a tárkonyon marad a hangsúly.)

Kicsit beforralom a bort, jól felkaparom a hússütésnél keletkezett finom, ízes pörzsanyagokat, hozzákeverem a tárkonyt (szárítottból két-három kiskanálnyit, frissből jó félmaréknyit szoktam, de hát én szenvedélyes tárkonyrajongó vagyok, aki először főzi ezt a receptet, az kezdheti kicsit kevesebbel), aztán hozzáadok másfél deci tejszínt.

Mélyeket szimatolok, a tárkony ilyenkor már illatozni kezd, a mélyén enyhe ánizs- és vaníliaaromát szoktam érezni.

Visszateszem a serpenyőbe a pulykát, beleforgatom a szószba, aztán lefedem, hagyom, hogy kis lángon tíz-tizenöt perc alatt átpárolódjon, és magába szívja a fűszer aromáját. Amikor kész, még hozzákeverek egy evőkanál tejfölt, és miután lehúztam a lángról, csepegtetek rá egy kis citromot.

Köretnek barna rizst vagy krumplipürét szoktam adni hozzá, de friss széles tésztával vagy nokedlivel is igencsak el tudom képzelni.

-

Libacomb vörösborral és aszalt szilvával

4 libacomb, só, bors, kakukkfű, rozmaring (esetleg: gyömbér, fokhagyma, narancs), 1 babérlevél, 1 evőkanál libazsír, 2 dl vörösbor, 12-16 aszalt szilva, 1 lilahagyma

Aszalt szilvával és vörösborral brezírozott (vagyis lassan párolva sütött) libacombot nem lehet csak úgy ukmukfukk asztalra tenni. Készülni kell rá fejben legalább egy napot, a libacomboknak is jót tesz, ha állnak annyi időt a száraz fűszerpácban, az aszalt szilvának is idő kell, hogy magába szívja szépen a bort. Közben persze elgondolkozhatunk egyéb más aszalt gyümölcs-alkohol kombinációkon is, felrévülhet vágyainkban az aszalt meggyes–vörösáfonyás–portóis kacsa, az aszalt barackos–gyömbéres–sherrys malac – nem árt elkezdeni fejben szövögetni ezeket a terveket, mert ha minden jól megy, előbb-utóbb csak eljön az idejük.

Na de térjünk csak szépen vissza a libához.

Az első lépés természetesen az, hogy megnézzük, vajon belefférnek-e majd a libacombok a legnagyobb vaslábosunkba. (Ha lehet, érdemes kisebb combokat választani.) Három-négy combot általában el lehet azért legózni benne, ha mégsem menne, vagy komolyabb, hat-nyolc-tíz combos traktára készülnénk, akkor el kell kezdeni egymásra borogatni a tepsiket, és megnézni, van-e még itthon abból a jó erős és vastag alufóliából.

A lényeg, hogy a comboknak az ujjnyinál nem több borban-szilvában kell majd másfél-két órát sülniük-párolódniuk úgy, hogy minél kevesebb gőz tudjon kijutni a lábosból vagy a lefóliázott tepsiből.

Ha már megvan az edény terve, akkor szurkáljuk meg a combok bőrét egy hegyes késsel, aztán dörzsöljük be sóval, borssal, kakukkfűvel, és tegyük egy napra hideg helyre, ha lehet, egy kisebb rozmaringágacska társaságában (legjobb zárható zacskót használni,

amiből, amennyire csak lehet, kiszívtuk a levegőt – ha van, egy-két narancsgerezdet is mellétehetünk, sőt egy-két zúzott fokhagymagerezdet és pár szelet friss gyömbért is – a libakonfithoz is így kellene elkészíteni a húst, az egyetlen különbség, hogy ha konfitot tervezünk, érdemes kicsit több sót használni).

Áztassunk be combonként három-négy aszalt szilvát combonként jó féldeci könnyű, száraz vörösborba (mondjuk kadarkába), tegyük ezt is a hűtőszekrénybe. Innentől kezdve huszonnégy óránk van álmodozni, és elképzelni a köretet (számtalan lehetőségünk van, de például a hagymás krumpli, sütőtökös édesburgonya-püré, vörösboros gesztenye, sült cékla mind-mind szépen illenek a libához.)

Ha eljött az idő, vegyük elő a lábost, aztán egy kanál libazsíron süssük szépen körbe a combokat – érdemes egyesével, kettesével dolgozni, a cél az, hogy megpiruljon a bőr, és pörzsanyagok keletkezzenek. A combok persze zsírt fognak engedni, ezt érdemes időnként kikanalazni a lábosból.

Amíg a combok pirulnak, szeleteljünk fel egy kisebb lilahagymát.

Ha már szépen körbepirultak, tegyük félre a combokat, dobjuk a vaslábosba a hagymát (esetleg egy kisujjnyi hámozott gyömbért is körbepiríthatunk), hagyjuk, hadd süljön egy picit, aztán öntsük rá a szilvás vörösbort. Ha a szilvák az összes bort felszívták volna, tegyünk még hozzá egy keveset (jó ujjnyi folyadék kell a lábos aljára, szükség esetén kevés vizet vagy alaplevet adhatunk még a borhoz), rotyogtassuk meg, és dobjunk bele egy babérlevelet.

Most már visszatehetjük a lábosba a combokat (ha tepsit használnánk, akkor az eddigieket egy serpenyőben kell csinálni, aztán mindent áthelyezve a tepsibe sok réteg alufóliával a lehető leglégmentesebben le kell zárni a combokat).

Fedjük le a vaslábost (érdemes kivágott sütőpapírt tenni a lábos és a fedél közé, hogy még jobban zárjon), aztán tegyük másfél-két órára a 160 fokos sütőbe.

(A sütő melegét kihasználva nyugodtan körberakhatjuk a lábost tisztára suvickolt, héjukban megszurkált, megsózott, majd alufóliába csomagolt céklákkal, krumplikkal – így tulajdonképpen a köretet is elkészíthetjük egy füst alatt.)

Akkor van kész, ha a hús már nagyon-nagyon puha, ilyenkor meg lehet próbálni kicsit megropogósítani a combok bőrét a grill alatt – minél forróbb a grill, annál jobb, de vigyázni kell, mert könnyen megéghetnek.

Ha minden jól ment, akkor a mártás besűrűsödött, a szilvák szinte szétestek – micsoda öröm lesz majd ebből a húsra kanalazni!

-

Ötízű hagymás kacsamell

két személyre: 1 hízott kacsamell, 1 vöröshagyma, só, 1 csillagánizs, ½-½ kiskanál fahéj, szegfűszeg, édeskömény, fehér bors, 1 kiskanál szójaszósz

A hízott kacsamellben az a jó, ami a rossz: az a szép, ujjnyi vastag zsírréteg ott a bőr alatt. Ha ügyesen bánik vele az ember, akkor finom pecsenyezsírrá olvad, és csak egy vékony réteg marad belőle a ropogós bőr alatt. A mélysötét színhús viszont könnyen kiszárad, megszürkül és májízű lesz, vagy éppen ijesztően rozé tud maradni. Mondhatjuk tulajdonképpen, hogy a kacsa kettőssége (a comb és a mell két egészen különböző fajta hús, és külön bánásmódot igényel) a hízott mellben is benne van.

Ez a kettősség a mell elkészítésénél is fontos, a bőrrel és a zsírral kapcsolatban a lényeg a türelem: lassan, nagy odaadással, vigyázva kell bánni vele, a hússal viszont határozottan és magabiztosan.

Az alábbiakban egy viszonylag gyors és kedves receptemet osztom meg. Az a jó benne, hogy frissen is nagyon finom, és ha engedjük kihűlni, netán egy szép csatos üvegbe kanalazva a hűtőszekrénybe tesszük, akkor afféle gyors lesütött húshoz, rillettes-szerű, kenyérre kenhető finomsághoz jutunk.

Először is átnézem a bőr felszínét, kihúzom belőle az esetleg benne maradt tolltokokat. Nem kell szemérmeskedni, legjobb ehhez egy megbízható csípőfogó. Ha ez már megvan, akkor egy éles késsel négy-öt milliméteres kockákat vágok a bőrbe, rézsútosan szeretem, a mell téglalapjához képest negyvenöt fokban, előbb az egyik irányba, aztán a másikba.

Ha ezzel megvagyok, előveszem a serpenyőt, kis vizet öntök bele, bőrrel lefele ráhelyezem a mellet, aztán kis lánggal alágyújtok.

A zsír szép lassan olvadni kezd, majd a bőr is pirulni fog, de addig is megtöröm a fűszereket, és felszeletelem a hagymát.

A kínai ötízű fűszerkeverék nagyon szépen illik a kacsához. Lehet egyenesen készen vettet is használni, de én egyben szeretem beletenni a csillagánizst (már csak a látvány miatt is), ezért miután a csillagánizst elővettem a fűszertartóból, a mozsárban frissen töröm össze a fahéjat, a szegfűszeget, az édesköményt és a fehér borsot (fehér bors helyett szecsuáni borsot is lehet használni, ám akkor tüzesebb, haragosabb lesz az étel).

A fűszert ezután egy kiskanál domború felével óvatosan a húsba dörzsölöm. (Persze elvégezhettem volna ezt a műveletet már sütés előtt is, sőt ha elég előrelátó volnék, akkor egy-két nappal korábban is, de így, utolsó percben is működik.)

Lefedem a serpenyőt, hagyom, hadd olvadjon a zsír, hadd piruljon a bőr. Közepes lángon olyan tíz-tizenkét perc szokott kelleni neki. Óvatosan alákukucskálok, és ha már szépen megpirult, felhúzom a lángot, megdöntöm a serpenyőt, a megfordított mellet pedig odahelyezem a szélére, úgy, hogy a húsos fele minél mélyebbre merüljön az összegyűlt zsírba. A cél, hogy gyorsan kéreg süljön rá, egy perc, másfél perc elég.

Újra közepesre húzom a hőt, kiveszem a zsírból a húst egy tányérra, aztán beteszem a helyére a felszeletelt hagymát és a csillagánizst. Három percig sütöm a hagymát, rálöttyintek egy kiskanálnyi szójaszószt.

Közben a tányéron felszeletelem a húst. A lehető legvékonyabb szeletekre vágom, belül még erősen rozé, akár nyersnek is tűnhet, de ettől nem ijedek meg, mert tudom, hogy a hűlő zsírban fog majd tökéletesre készülni.

Amikor a húst felszeleteltem, egy fél percre felhúzom a serpenyő alatt a lángot, aztán a zsírba teszem a húst, és beleöntöm a húslét is, amit engedett szeleteléskor. Megkeverem, azután lefedem a serpenyőt, és fél perc elteltével elzárom alatta a lángot.

Öt perc múlva készen is van. Köretnek fűszeres sütőtök vagy édesburgonya illik hozzá.

(De szabad egészen kihűlni hagyni a húst, hiszen nagyon jó szendvicsbetét, én hideg sült céklával és kevés kéksajttal szeretem kombinálni.)

-

Csirkés muszaka jó paradicsomosan

4 padlizsán, 4 paradicsom, 2 vöröshagyma, 6-8 gerezd fokhagyma,1 közepes csirkemell, só, bors, oregánó, kakukkfű, parmezán, zsemlemorzsa, vaj, olívaolaj

Ha úgy kezdem a muszakareceptet, hogy a nagy padlizsángalaxisban a muszaka egy külön bolygórendszer, akkor biztos nem orrolnak meg rám a muszakapuristák, és talán nem mondják kellemetlenkedve, hogy micsoda dolog már a muszakát csirkehúsból készíteni. (Halkan megjegyzem, hogy a tépett kacsás muszaka is egészen lenyűgöző étel, megéri, hogy egyszer majd szépen elmeséljem.) Nem, ez nem igazi görög muszaka, mert azt bárányhúsból illik előállítani, és paradicsom is több van benne a szokottnál. Ez itt inkább egy csirkés-paradicsomos rakott padlizsán, szép, ráérős, könnyű nyári étel, ami napokig eláll, hidegen is nagyon finom, kutyaütő meleg napokon pedig napszállta után, hűtőhidegen érdemes enni, egy pohár fanyarkás fehérborral vagy könnyű fröccsel. Kevés finomabb nyári vacsorát tudok ennél elképzelni.

Négy közepes padlizsán, négy nagyobb, nap érlelte paradicsom, két vöröshagyma, hat-nyolc gerezd fokhagyma kell hozzá, meg persze egy közepes csirkemell.

A padlizsánt megmosom, hosszanti szeletekre vágom, megsózom, szita fölött hagyom a szeleteket kicsit kicsepegni. Lehetne persze csak simán felkarikázni is, de a szeleteket könnyebb rétegezni, és sütéskor jobban elférnek a tepsiben, merthogy a sütőben fogom elősütni őket, úgy kevesebb olaj fogy, ráadásul sülhetnek párhuzamosan a csirkehússal. Rengetegszer szeleteltem már padlizsánt, de a szivacsos hús tapintása mindig lenyűgöz, annyira nem hasonlít semmi máshoz.

Amíg a padlizsán veszít kicsit a keserűségéből és magába szívja a sót, felszeletelem a hagymát, megsózom-borsozom a csontos

csirkemellet, aztán egy serpenyőben vajat hevítek. Amikor már majdnem habos, a bőrével lefelé sütni kezdem benne a csirkehúst – tulajdonképpen egy gyors, sütőben sült csirkemellpecsenye készül majd, a lényeg, hogy mindenhol szépen körbepiruljon.

Ha a csirkemell már szép piros, kiveszem a serpenyőből, aztán megpirítom kicsit a hagymát. Bazsalikomot, oregánót és kakukkfüvet szórok rá, és felöntöm egy ujjnyi fehérborral. Visszateszem a serpenyőbe a csirkét, és a rácsra helyezem a sütő legalsó polcára, végül gondosan körészórom a héjukban hagyott fokhagymagerezdeket.

A padlizsánt kicsit megnyomkodom, szilikonecsettel beolajozom a sütőtepsit, aztán szépen, helytakarékosan elhelyezem bennük a padlizsánszeleteket, a tetejüket is megkenem olívaolajjal, és beteszem a tepsit a sütő legfelső polcára.

Légkeverés kell, 180 fok, huszonöt perc vagy fél óra alatt a csirke nagyjából megsül, a padlizsán meg szépen megpirul.

Közben lehúzom a paradicsomok héját (az aljukra kereszt alakú bevágás kerül, aztán pár percre beteszem őket a csirke mellé sülni, épp csak annyira, hogy elkezdjen felhólyagosodni a héjuk), és jó vékonyra szeletelem mind a négyet. Az a jó a paradicsomszeletelésben, hogy az ember örülhet a kése élének – mondanom sem kell, hogy a főzés igazából mindig a kés megfenésével kezdődik nálunk.

Ha a csirkehús már nagyjából átsült, akkor kiveszem a serpenyőt (óvatosan azzal a vasnyéllel!), lefejtem a csontról a húst, vékony szeletekre vágom, és hozzákeverem a hagymás mártáshoz, persze a sült fokhagymákat se felejtem el hozzáadni. A hús szépen beszívja a pecsenyelevet, jól átszaftosodik majd tőle a padlizsán.

A nehezén ezzel túl is vagyunk, már csak össze kell rakni magát az ételt – egy olívával kikent vaslábosban a legjobb egymásra rétegezni őket, padlizsán, hús, paradicsom, padlizsán, hús, paradicsom, padlizsán, készen is vagyunk, már csak a tetejére kell bőségesen parmezánt reszelni, és zsemlemorzsát szórni.

(Lehetne persze vékonyra karikázott krumplit is tenni a tetejére, sőt akár a rétegek közé is, és a csirkehúshoz is lehetne külön paradicsompasztát keverni – ezt olyankor szoktam, ha kicsit masszívabb ételekre vágyom.)

Most már csak készre kell sütni. Az a jó, ha nem sietünk vele, hogy legyen ideje az ízeknek jó másfél-két óra alatt összeérni és elmélyülni a 160 fokos sütőben úgy, hogy a paradicsomok leve és a hús szaftja alulról indulva átjárja és átfűszerezze a padlizsán rétegeit. Örömünkre szolgál majd, ha elkészül!

-

Az ájult imám

5 padlizsán, 3 vöröshagyma, 2 kápia paprika, 4 paradicsom, 5 gerezd fokhagyma, só, bors, kakukkfű, római kömény, olívaolaj, 1 csipet cukor

Padlizsánt hámozok, vagy hát nem is hámozom, hanem csak vékony csíkokat vágok a lila, lakkszerű bőréből. Óvatosan, de határozottan húzom a hámozót, előbukkan a padlizsán belsejének fehéres húsa, annak is csak a legkülseje, itt még nem látszanak a magok. A lényeg, hogy szép csíkos legyen, lila csík, fehér csík, mondom, és mosolygok magamon. Igen finom padlizsános étel készül éppen, a török konyha klasszikusa: az ájult imám, vagyis az imam bayildi, a ratatouille gazdag török nagybátyja: hagymával, paradicsommal töltött sült padlizsán. Ez is egy olyan étel, amit nem ismertünk gyerekkorom Erdélyében, pedig, legalábbis a kevésbé szűkös években, lett volna hozzá minden. Az elszigeteltség maga a szegénység, mormogom sokadszorra is az örök igazságot, a padlizsánok közben szép csíkosak lettek. Öt közepes darabot választottam, a lényeg, hogy levegősen elférjenek a legkedvesebb ovális vaslábosomban, mert ott fognak előbb megsülni, aztán megtöltve főni és párolódni.

A padlizsánok fél órára sós vízbe kerülnek, ez állítólag kiveszi belőlük a keserűséget, kísérleteznem kell majd ezzel, mert egyes források szerint a mai padlizsánok már nem is tudnak keserűek lenni, édesre vannak nemesítve, de a hagyomány, az hagyomány. A víz akkor jó, ha olyan sós, mint a tenger, másfél evőkanál só minden literhez, a padlizsánok nem akarnak elmerülni, tányért teszek rájuk, a tányérra meg két paradicsomkonzervet.

Hagyma kell még (padlizsánonként úgy fél kisebb vöröshagyma, na jó, akkor most hármat fogok felhasználni), paprika (két kápia, lehetne kaliforniai paprika is, de akkor azt a padlizsánokkal együtt

megsütném, és lehúznám a héját), meg négy paradicsom, meg persze fokhagyma. Amíg a padlizsánok áznak, megpucolom és felszeletelem a hagymát, a paprikát és a fokhagymát (ezen a téren most visszafogom magam, elég lesz padlizsánonként egy-egy gerezd), a paradicsomokat forró vízbe mártom, lehúzom a héjukat, az illattól a nagy paradicsombefőzések jutnak eszembe.

A padlizsánokat hagyományosan olívaolajban kell körbesütni – lehet, hogy ezért ájul el a szegény imám, a rengeteg drága olaj miatt, amit magukba szívnak a padlizsánok, és nem azért, mert annyira finom az étel; ezt nyilván sosem fogjuk megtudni, és nem is számít, én mindenesetre inkább szárazra törlöm a padlizsánokat, aztán a tenyeremre öntöm az olajat (jófajtát érdemes használni), aztán bedörzsölöm vele a padlizsánokat, jó érezni a hús szivacsosságát és a héj síkos simaságát. Ezután beteszem őket szépen a vaslábosba, a vaslábost pedig a sütőbe, légkeverésre, 200 fokra.

Amíg a padlizsánok aranyszínűre sülnek, jó sok olívaolajon megfonnyasztom a hagymát, sót, borsot, római köményt szórok rá, hozzáteszem a paradicsomot, a paprikát, végül kakukkfüvet morzsolok bele, és kevergetem, hogy szépen összepárolódjanak. Egy kevés cukrot is szokás tenni bele, ízfokozó, egy jó csipettel szórok bele, és elképzelem, hogy karamellé olvad.

A sülő padlizsánokra gondolok, meg a lecsóra, hiszen lecsóval töltött padlizsán készül épp, azt is lehetne mondani. Az is milyen érdekes, hogy szinte ugyanazokból az alapanyagokból, mint amiből gyerekkorom legfontosabb padlizsános étele, a zakuszka főtt, most csupán a technológiának köszönhetően mennyire másfajta étel készül. Ettől persze ötletelni kezdek, mi lenne, ha legközelebb gombát és babot is tennék a töltelékbe, nyilván az nem az ájult imám lenne, azt már úgy kéne hívni, hogy „Az ájult imám Csíkba látogat” – biztos erre is sor kerül majd; ezen megint mosolyogni kell.

A padlizsánok szépen megsültek, vigyázva, a forró vasnak megadva a kellő tiszteletet veszem ki a lábost, a padlizsánokat

felhasítom, nem kell kés, elég a faspatula, szépen megsültek, széthúzom őket, pont elfér mind az öt a lábosban. Beléjük és köréjük kanalazom a sült zöldségeket, aztán visszateszem az egészet a sütőbe, most már csak 160 fokra. Jó háromnegyed óra, és készen is van, már csak meg kell várni, amíg langyosra hűl, már csak durvára vágott petrezselyemzöldet kell szórni rá, meg pár csepp citromot, meg még egy kevés nagyon jó minőségű olajat, és készen is van.

Foszlós kenyérrel jó enni vagy kuszkusszal, kevés sűrű joghurtot is érdemes adni hozzá. Ahogy minden padlizsános ételre, erre is igaz, hogy másnap még finomabb, feltéve, hogy meg bírjuk állni, hogy egyszerre meg ne együk.

-

Az állhatatosok jutalma
– töltött padlizsán burratával és dióval

személyenként: 1 töltött padlizsán, 1 burrata sajt, ¼ marék friss bazsalikom, olívaolaj, ¼ marék dió

Ha esetleg ájult imám készült nálunk, amit aztán elszánt mértékletességgel valahogy mégis sikerült másnap délig megőriznünk, mert éjjel se keltünk fel, hogy beleegyünk, és hajnalban is kibírtuk a korai reggeli lehetőségének csábítását, akkor megérdemeljük ezt a könnyű, de annál felejthetetlenebb ebédet.

Az állhatatosok jutalmat érdemelnek, úgyhogy kerítsünk akár a föld alól is friss burratát, vágjunk fel egy marék friss bazsalikomot, pirítsunk meg száraz serpenyőben egy maréknyi diót. Langyosítsuk át a töltött padlizsánt, tegyük a tányérra, helyezzük rá a burratát, roppantsuk meg a villával, ahogy kifolyik a belsejéből a tejszínes sztracsatella, locsoljuk meg könnyű olívaolajjal, szórjuk rá a diót.

Gyönyörködjünk el benne, kortyoljunk egyet a pezsgőből – igen, az is jár hozzá, megérdemeljük –, aztán kóstoljunk bele.

Áhítat, öröm.

-

Tépett kacsás muszaka

4 (vagy 6) kacsacomb, 1 lilahagyma, 1 dl rozé vagy fehérbor, 1-2 evőkanál paradicsompüré, 2 fej fokhagyma, 1 rozmaringág, lestyán, majoránna, 6 padlizsán, olívaolaj, zsemlemorzsa, vaj, parmezán

Egyszer egy szép késő nyári napon úgy esett, hogy megtaláltam az utolsó adag konfitált kacsacombot a mélyhűtőben, és pont maradt előző napról egy kis ájult imám (aki még nem tudná: török töltött sült padlizsán, lásd itt), és a kettőből olyan szép vacsora kerekedett, hogy megtanultam, a kacsacomb remekül illik a padlizsánhoz.

Ekkor jutott eszembe, hogy mi lenne, ha a két alapanyagot, vagyis a kacsacombot és a padlizsánt már eleve együtt használnám fel. Így kezdtem el a kacsás muszakával kísérletezni. Kedvemre való, mert lassan készülő, vaslábosos étel ez, a tépett kacsa is több óra, és a muszaka is beletelik jó másfélbe, cserébe viszont sokáig eláll, hidegen is finom (másnap, harmadnap, sőt negyednap is), és kellően masszív és sűrű ahhoz, hogy kevéssel jól lehessen lakni belőle. Azóta nyári klasszikussá vált az asztalunkon, nem telhet el úgy július vagy augusztus, hogy ne készüljön el jó párszor.

Négy közepes kacsacombhoz hat darab közepes padlizsánt szoktam használni, ez jó friss, foszlós kenyérrel akár hat embernek is elég lehet.

Az első lépés a tépett kacsahús. Ehhez az ételhez, amit persze jó fokhagymásan szoktam sütni, három fő fűszer a rozmaring, a lestyán és a majoránna. Közepes, hízott kacsacombokat használok, van, hogy mindjárt hatot, mert annyi fér el szép kényelmesen a vaslábosomban. A tépett kacsahús önmagában is nagyszerű étel, mindig lesz gazdája, szóval nem baj, ha kicsit több készül belőle.

A tépett kacsa lényege, hogy a bőrt beirdalva, pár kanálnyi vízen előbb kieresztem kicsit a zsírját, aztán ezen a zsíron egy kicsit körbesütöm a húst, majd, ha a combok szépen körbepirultak, alájuk

karikázok egy szép fej lilahagymát, arra ráöntök egy kis rozét vagy fehérbort (nem kell sok, annyi csak, hogy egyujjnyi álljon a lábosban), ekkor a hús mellé teszek még két fej pucolatlan fokhagymát gerezdekre szedve, a combok közé illesztek egy rozmaringágat, egy marék lestyánt, egy kis majoránnát, aztán lefedem, és 150 fokon beteszem két és fél órára a sütőbe.

Akkor van kész, ha a hús leomlik a csontról. Egyenként szoktam kivenni a combokat a lábosból, tányérra helyezve két villával cafatokra szedem mindegyiket, kinyomom a barnára sült, omlós, arany belsejű fokhagymákat a héjukból, a húshoz keverem, locsolok rá egy keveset a pecsenyeléből.

Ilyenkor mindig megdicsérem magam, hogy a muszakába valónál többet csináltam, olyan fenséges íze és illata van, hogy sajnálnám, ha nem ehetnék meg mindjárt egy kicsit csak úgy, friss kenyérrel, zöldpaprikával.

Ahogy írtam, a tépett kacsa eláll, így a muszakára magára másnap is ráérünk, persze senki se tiltja meg, hogy rögtön nekilássunk.

Héjastul felszeletelem a padlizsánokat (besózom, fél órát állni hagyom és kinyomkodom, tudom erre az újabb, kevésbé keserűre nemesített padlizsánok esetében nem feltétlenül volna szükség, én hagyománytiszteletből szinte mindig megteszem), szilikonecsettel megkenem mindegyiket olívaolajjal, aztán sütőpapírral bélelt tepsibe teszem. Légkeveréssel 180 fokon huszonöt-harminc perc alatt szokott megsülni.

Ha a padlizsán megsült, előveszem a jénait vagy egy másik, laposabb fajta vaslábost, és összerakom a muszakát. A kiolajozott lábos aljára teszem a padlizsán első harmadát, szeretem szépen elrendezgetni a szeleteket úgy, hogy pont annyi átfedés legyen közöttük, amennyi feltétlenül szükséges.

A tépett kacsához két-három evőkanálnyi paradicsompürét vagy passatát keverek (persze senki sem tiltja meg, hogy a padlizsánokkal együtt egy másik tepsiben pár paradicsomot is

megsüssön és aztán szitán átnyomva pépesítsen ehhez az ember), a hús felét a padlizsánra kanalazom, elegyengetem, aztán megint a padlizsán következik, utána a kacsahús, utána a záró réteg padlizsán. (Maradék pecsenyelével-zsírral meglocsolt nyers krumpliszeleteket is lehetne persze a rétegek közé csempészni, de csak óvatosan érdemes eljátszani ezzel a gondolattal, mert azzal tovább nehezítenénk az ételen – ez persze nem feltétlenül volna baj…)

Most már csak a tetejére kell egy réteg zsemlemorzsát, vajat és parmezánt szórni, utóbbi kettőt jó bőségesen, és sülhet is a muszaka. 160 fokon szoktam, jó másfél órát, eleinte fedő alatt, a végén pedig anélkül, hogy szép piros legyen.

Langyosan az igazi, sőt a legjobb, ha hagyjuk kihűlni, és másnap épp csak fellangyosítjuk egy kicsit.

-

Füstölt oldalas édeskáposztaágyon

1-1,5 kg-os káposztafej, 1-1,5 kg füstölt oldalas, 1 babérlevél, olívaolaj, só, esetleg 0,5 dl fehérbor

Ha a füstölt hús és a káposzta igaz barátságára gondolok, akkor az a mohó mozdulat jut először eszembe, amivel az ember a másnapi töltött káposztás fazék legaljára nyúlva, ott aztán óvatosan kutogatva keresgélni kezdi az előző napon – a töltött káposzta összerakásakor – oda előrelátóan elhelyezett füstöltoldalas-darabokat.

Apákról fiúkra öröklődő, generációkon átívelő mozdulat ez, és ahhoz, hogy pontosan le tudjam írni, előbb a töltött káposztának kellene nekiveselkedni. Minálunk az szigorúan paprika nélkül, ellenben kaporral, csomborral, lestyánnal és persze fehérborral készül, egyszer majd tényleg megírom rendesen, de most a füstölt oldalas és a káposzta egy másik fajta szép egyesüléséről akarok inkább mesélni, nem, nem a székelykáposztáról, hanem egy nemrégiben tett, egyszerűségében is revelatív felfedezésemről, az édeskáposztaágyon párolódott sült-füstölt oldalasról.

A káposztás kockával kezdődött minden, az ugyanis a feleségem kedvenc étele. Elég sokszor is készül, úgyhogy egyszer kitaláltam, mi lenne, ha a káposztát úgy karamellizálnám, mint a hagymalekvárt szoktam néhanap: csak úgy magában, minden nélkül. Fogtam tehát egy kisebb fej káposztát, szépen legyalultam, megsóztam, állni hagytam, aztán nagyon kevés olívaolajat tettem a legkedvesebb vaslábosomba, szeretettel belerétegeztem a káposztát, lefedtem, és kis lángon hagytam, hadd piruljon-párolódjon jó négy óra hosszan. Közben egyszer-egyszer azért átkevertem, és a végére csodálatos, szinte csokoládészínűre karamellizálódott, mély ízű káposzta lett a jutalmam, nagyon szépen lehetett ízesíteni (bors-bors-bors!),

pépesíteni, káposztás kockát álmodni belőle. (Igen, ez is egy másik történet lesz, hiába, a káposztauniverzum hatalmas.)

A lassan sült-párolódott édes káposzta aztán gyakori vendég lett a konyhámban, és egyszer az az ötletem támadt, hogy mi lenne, ha erre a káposztaágyra egy szép darab oldalast fektetnék, és hagynám, hogy a káposzta édesen karamelles kipárolgásai szépen átjárják és megpuhítsák a húst.

Ezt persze már nem bíztam csak úgy a tűzhelyre, ennek az ételnek már a sütőben volt a helye.

Az eredmény egészen csodálatos lett, érdemes tenni vele egy próbát.

Kell hozzá egy jó kilós, másfél kilós tömött, kemény káposztafej és egy szép, egy-másfél kilós füstölt oldalas.

Az oldalast én előtte pár órára, de van, hogy egy éjszakára is be szoktam áztatni, nem baj, ha kicsit kioldódik belőle a füstíz.

Közben a káposztát is felvágom, ehhez az ételhez nem gyalulni szoktam, hanem először negyedelem a fejet, aztán a negyedeket három-négy milliméteres szeletekre csíkozom, így marad némi tartása a káposztának; megsózom, és pár óráig állni hagyom.

A főzés maga valójában nem is főzés, inkább áhítatos és állhatatos türelemjáték. Kikenem olajjal a jól záró vaslábost, beleteszem a káposztát, ráfektetem az oldalast. Eltöprengek azon, hogy lehetne mindenféle fűszerekkel is játszani, de aztán erőt veszek magamon, maradjunk csak a tiszta ízeknél, gondolom, és csupáncsak egyetlen vékonyka babérlevelet dugok a káposzta közé.

Ráfektetem az oldalast a káposztaágyra, lefedem a vaslábost, aztán beteszem a 140 fokos sütőbe.

Az első két órában rá se nézek, egy idő után úgyis megnyugtató illatok kezdenek áradni a sütőből.

Aztán csak nem bírom ki, felemelem a fedőt, megnézem, puhul-e a hús, pirul-e a káposzta, ha kell, keverek egy kicsit rajta, növelek vagy csökkentek a hőfokon.

A harmadik óra után újra megkeverem, és ha a káposzta kezdene kiszáradni, egy fél deci fehérbort töltök alá.

Ha minden jól megy, négy óra alatt szinte magától elkészül, a csontok szinte kifordulnak a húsból, a füstízű karamelles káposzta olyan illatot áraszt, hogy utána napokig álmodom vele.

Itt már csak egy teendő van, ha olyan a kedvünk, és van hozzá türelmünk: a grill alatt pirítsunk kicsit rá az oldalasra, de igazából erre sem igen van szükség.

-

Narancsos sült sonka
– és persze az életem sonkái

füstölt sonka, szegfűszeg, narancslé, ½ narancs, gesztenyeméz, szójaszósz

Sonkát főzök, vagyis nem főzöm, hanem sütöm, illetve párolom. Vaslábosban, fedő alatt, a sütőben, lassan és türelmesen, négy órát 145 fokon úgy, hogy előtte egy napig kétszer váltott vízben áztattam, gondosan megtörölgettem, aztán bevagdostam a bőrét, megtűzdeltem jó sok szegfűszeggel, és két jó ujjnyi narancslét öntöttem alá a legnagyobb vaslábos aljára, és még egy fél felszeletelt narancsot is, abban párolódik, annak az aromáját szívja magába. Amikor majd megpuhul, a besűrűsödött narancsléből összekeverek majd egypár kanálnyit kevés sötét gesztenyemézzel és szójaszósszal, rákenem a sonka bőrére, aztán fedő nélkül, nagy lángon, negyedóra alatt fényes kérget sütök rá.

De az sokára lesz, addig még van időm végiggondolni életem sonkáit, nem, nem az összeset, de a jelentősebbeket.

Kétéves lehetek, „sonka-lábán Kucu néni / fürödni döcög”, mondogatom magamban, nem tudom, ki az a Kucu néni, azt se tudom, hogy mi az a sonka, csak a lábát tudom, meg a fürdést, meg a döcögést. Bár vannak olyan fotók, ahol zokogva kapaszkodom édesanyámba, és sehogy se akarok bemászni a fürdőkádba, fürdeni már szeretek, döcögni is, mert az olyan, mint a hőc-hőc apám térdén, a legkorábbi emlékem tehát a sonkáról egy nyelvi emlék. Szabó Lőrinc írta, ezt akkor még nem tudom, de annyit már igen, hogy a sonka vidámságot jelent.

Legközelebb akkor hallok a sonkáról, amikor csomagot kapunk Nyugat-Németországból. Négyéves lehetek, a csomag tartalmából három dologra emlékszem. Dobozban van szemes kávé, én is meg akarom kóstolni, kikönyörgöm, hogy elrághassak egy-két

kávészemet, anyáék nem tudják, miért, hát azért, mert amikor vendégség van nálunk, és elmennek a vendégek, és ők búcsúznak az előszobában, addig én belopózom a nagyszobába, és kiiszom a sárga csészék alján maradt sűrű, keserű-édes kávézaccot, de a kávészem ehhez képest csalódás. Az egybeöntött kék Adidas papucs műanyaga különlegesen sűrű és sima a csomagban, de a lényeg a sonkakonzerv, nagyon nagy, furcsa, kicsit körte formájú alakja van, és hozzá egy kis kulcs, amivel szépen be kell fogni az oldalán a szálat, és körbetekerni, hogy kinyíljon, apa megtanítja, és én is tekerhetem, kinyitjuk, mert hemendexet fogunk készíteni reggelire apával, ami olyan varázsosan hangzik, hogy biztos nagyon finom, és kicsit becsapva érzem magam, mikor kiderül, hogy a hemendex igazából tükörtojás, csak épp sonkaszeletek vannak alatta. Válogatós vagyok, a tojásfehérjét nem szeretem, csak a sárgáját kenyérrel kimártogatni, de aztán előbukkannak a fehérje alól a szépen megsült sonkaszeletek, és minden jóra fordul, faljuk a sült sonkát apával, annyira finom, mint addig még soha semmi.

A következő sonkából csak a füstölésre emlékszem. Disznóvágás után töltöttünk kolbászt, meghagytunk egy sonkát, és visszük a füstre, tél van, a hó csikorog, húzzuk a szánkót, a szánkón a legnagyobb mosdótálban a kolbász, a tetején a sonka, megérkezünk, a füstölős bácsi megmutatja a füstszobát, és ahogy felvilágít, a plafonról lógnak a sonkák és a kolbászok, ilyen lesz a miénk is, mondja apám, a füst illata máig ott az orromban, az a füstszag etalon.

Ugorjunk az időben, a saját konyhámban látok megint egy egész sonkát, öcsém hozza ajándékba, sok egyéb finomsággal együtt. Ahogy meglátom, rögtön Nemes Nagy Ágnes ínséges időkben írt elképzelt idillje jut eszembe a Reggeli egy dán kocsmában című verséből: „S a tálca! Ürmös! És micsoda sajtok! / Tejszin, kövérség, sonka rozskenyérrel! / Bizony még sokszor erre gondolok, / a matracról majd felriadva éjjel.” Nagyon megörülök ennek a hasonlóan áhítatos álmodozásokat ígérő sonkának – ami, valljuk be,

igazából nem is sonka, hanem lapocka, de nagy, és egyben van, és ez a lényeg, úgyhogy elhatározom, hogy úgy egészben fogom vákuumfőzni, eddig ekkorát még sose, pont belefér majd a saját építésű vákuumfőzőmbe, micsoda nagy kísérlet lesz, bonyolult terveket szövök, nálunk lesz úgyis a nagy családi húsvét, aztán halogatom, kapunk egy kisebb sonkát is, kiderül, mégsem nálunk lesz, akkor halasszuk el egy-két héttel a vákuumfőzést, jó, de most épp mindenki torkig van a sonkával, akkor várjunk, várunk, aztán még egy hetet csúszik, legyen mégis inkább nyár elején a nagy családi sonkázás, aztán évekig lóg vádlóan az egyre jobban összeszáradó sonka a spájzban, és egyszer, amikor pár napig egyedül vagyok otthon, egy fűrésszel pár szeletet vágok belőle, megpróbálom belefőzni egy paszulylevesbe.

Évekkel később Madridba vet a jósors, és ahogy az utcán sétálunk, egyszer csak ott van egy sonkamúzeum. Ide való lenne az én szegény muzeális sonkám is, jut eszembe. Persze bemegyünk, a sonkamúzeum igazából nem múzeum, hanem egy vendéglő, sonkát is lehet persze enni, drágábbnál drágább, csodálatos sonkák lógnak itt, van, amelyik harminchat hónapot érett, de van olyan is, amelyik hetvenkettőt, az hat év, te jó ég, de hát én is ezt csináltam a spájzban a mi kis sonkánkkal, összemosolygunk Annával. Egymás után kóstolgatjuk a sonkákat, csodálatosak, a sonka és a bőség viszonyára gondolok, és arról beszélek, hogy milyen szép is az, ha van az embernek egy ilyen hatalmas darab egész sonkája, nem fogy el soha.

Anna, mint egy igazi jó feleség, megjegyzi ezt a kíváncsi vágyat, és pár évvel később egyszer csak teljesíti a titkos kívánságom, egy egész nagy drága spanyol sonkát kapok karácsonyra, állvánnyal, késsel, a helyes sonkavágás és szeletelés hogyanjába bevezető kis videóval. Először megijedek, aztán megörülök, és belevágok, amúgy maximalistán megtanulok sonkát szeletelni. Valóban a bőség korszaka jön el, a sonka kifogyhatatlan. Vágsz sonkát, apa?, kérik a fiaim, és én vágok, a megfent késsel, hajszálvékonyra, csipesszel

teszem a tányérra, és spanyolul beszélek közben, lendületesen játszom a sonkamester szerepét. A sonka jó hónapig kitart, bőség, gondolom, bőség.

Eltelt az idő, ez a mostani narancsos sonka is elkészül lassan, ideje összekeverni a mázat. Elképzelem, hogy vékony szeleteket vágok majd belőle, úgy jobban érezni a zamatát, de mindenki annyiszor kérhet repetát, amennyiszer csak akar, hiszen nem fog elfogyni soha. Csak esszük és esszük, amennyi belénk fér.

Rakéta

A vendégek még meg se jöttek, de Karcsika már azt várta, hogy elmenjenek. Az volt az egészben a legjobb, igaz, nagyon kellett figyelni, hogy a vendégek mikor indulnak el, nem volt szabad se túl hamar, se túl későn kimenni utánuk a nagyszobába, mert ha túl hamar ment, akkor még találkozott velük, és be kellett mutatkozni, meg el kellett mondani, hogy hány éves, és hogy milyen az iskola, és mi lesz, ha nagy lesz, a néniktől puszit is kapott, a bácsiktól meg barackot, és mind a kettőt egyformán utálta. Ha viszont túl későn ment, akkor már anya visszajött, és kivitte a csészéket. Szóval akkor kellett elindulni, amikor már búcsúzkodni kezdtek, és elindultak kifele a konyha meg az előszoba felé, viszont gyorsnak kellett lenni, hogy még ott találhassa az asztalon a sárga fajansz kávéscsészéket, az aljukon a finom, édes kávémaradékkal, amit aztán gyorsan, hogy senki ne vegye észre, megivott.

Mindig más volt, néha keserű és folyós, néha egészen édes és sűrű, mint valami különös fekete méz, olyan, hogy az ujját is bele kellett dugja a csuporba. A kávé keserűsége a felnőttség íze volt, Karcsika nagyon szerette.

A kávéfőzést is szerette nézni, a kávéfőző olyan volt, mint egy kis űrhajó, alul a henger alakú víztartály, fölötte a kávétartó, alul a kis alumíniumcsővel és benne a két szűrővel, amik közé a kávé került, mindig ugyanannyi, két műanyag mérőkanálnyi, a kétoldalas fehér műanyag kanál nagyobbik felével kimérve. A kávéfőző tetejére a kúp alakú fémtető került, a görbe kis csővel, ezt az egészet egy nagy csavarral kellett lezárni, a csavar kicsit hegyes volt, szép fekete, olyan, mint a frissen főtt kávé.

Anya éppen a tetőt csavarta volna fel a kávéfőzőre, amikor csengettek. Karcsika tudta, hogy a vendégek lesznek azok, indult is volna már a szobájába, játszani a legókkal meg az ólomkatonákkal, amikor támadt egy nagyszerű ötlete. Olyan, amitől sokkal több lesz a

kávé, és sokkal finomabb is. Gyorsan levette a kávéfőző tetejét, aztán a felső szűrőt is, kinyitotta a pléhdobozt az őrölt kávéval, kivette a műanyag kanalat, aztán betett még egy mérőkanálnyi kávét a kávétartóba, kicsit kipúpozódott, de a felső szűrővel Karcsika ügyesen lenyomta, aztán még egy kanállal rákanalazott, ezt már nagyon nehéz volt lenyomni, egy kevés kávé ki is szóródott az asztalra, de azért még éppen sikerült, pont időben, mert közben anya bekísérte a vendégeket a nagyszobába, és jött is már vissza a konyhába, hogy feltegye a kávét. Karcsikának épp csak annyi ideje maradt, hogy leseperje az asztalról a földre a kiszóródott kávét, aztán ment is már be a szobájába, vissza a játékaihoz.

Nem sokáig kellett várni, Karcsika nemsokára meghallotta a kávéfőző szürcsölő hörgését, olyan volt, mint máskor, de nem egészen. Valahogy mintha haragosabban szólt volna. Amikor Karcsika kisebb volt, félt is ettől a hangtól, olyan volt, mintha egy sárkány morgott volna valahol a falon túl vagy az ágy alatt, reggelenként sokszor erre a hangra ébredt, és elképzelte, hogy egy nagy, zöld pikkelyes sárkány fújja a tüzet kint a konyhában. Vagyis nem a tüzet, hanem a kávét. Amikor egész kicsi volt, apa azt mesélte, hogy a kávé igazából a sárkányláng kormából van. Persze tudta, hogy nincsen a konyhában semmiféle sárkány, de akkor is jó játék volt ezen gondolkozni. De a sárkány most a szokásosnál is haragosabbnak tűnt. Hát persze, gondolta Karcsika, hiszen a sokkal több kávét sokkal nehezebb lehet kifújni. De azért sikerülni fog, ebben biztos volt, várta is, hogy a szörcsögés üteme felgyorsuljon, hogy aztán hangosan-hangosan kifolyjon a kávé. De nem folyt. Hanem csend lett. Nagyon nagy csend.

Nem telt el nagyon sok idő, Karcsika mégis úgy érezte, mintha legalább egy negyedóra telt volna el, vagy még annál is több, két vagy három rajzfilmnyi idő, és akkor meghallotta, hogy apa azt mondja hangosan bent a nagyszobában, hogy szívem, nézd már meg, hogy mi van azzal a kávéval, és hallotta, hogy anya elindul a konyha felé, és nem bírta ki, neki is muszáj volt kimenni. Pont

egyszerre értek oda anyával, egyszerre mentek be a konyhába, a kávéfőző ott volt a gázon, kéken nyaldosták az alját a lángok, és úgy remegett, mintha fázott volna, hallatszott, hogy az alja oda-odakoccan a platnihoz. Karcsika hallotta, hogy anya azt kiáltja, úristen, fel fog robbanni!, és tényleg, a kávéfőző megmozdult, horkant egyet, aztán remegni kezdett, de annyira, hogy felborította a nyeles ibriket, amibe a kész kávé szokott belefolyni, aztán mintha kék lángok csaptak volna ki az aljából, kék lángok és dübörgés, emelkedni kezdett, sőt repült, gyorsan-gyorsan, fel egészen a plafonig, közben pörgött a tengelye körül, aztán egyszerre ömleni kezdett a csövéből a gőz és a kávé, frissen, feketén spriccelt mindenfele, főleg a fehér falra, a konyhát megtöltötte a kávé illata, Karcsika elképzelte, hogy a plafon egészen fekete lesz a sok kávétól, olyan fekete, mint az űr, a kávéfőző meg elszáll, messze, bele a kávészagú végtelenbe.

-

Gravlax, vagyis pácolt lazac, az északi ünnepi hal

1 kg bőrös lazacfilé, 3 evőkanál durva tengeri só, 3 evőkanál cukor, 1 citrom, 1 evőkanál vodka, 1 evőkanál mustármag, 1 evőkanál koriandermag, ½ marék apróra vágott kapor, ½ evőkanál színes bors, ánizs, kömény, gyömbér, miszó

Kell egy kis bátorság ahhoz, hogy az ember lazacpácolásba kezdjen, de aki egyszer is kóstolt frissen készült pácolt lazacot, és érezte a nyelvén szétáradni a vékony halszelet friss, fűszeres, semmihez sem hasonlítható tengerízét, az biztosan szeretné maga is kipróbálni, és a saját szája ízére alakítani.

Nekem persze erről is Finnország jut eszembe, pontosabban Helsinki, még pontosabban a Töölö-öböl tavasszal, amikor ropogtatja és recsegteti a jeget a szél, hogy aztán a hullámzó jégtáblák széttöredezzenek, és úgy álljanak egymás mellett ferdén a parti homokba, hogy mellettük elsétálva irdatlan nagy halak bordáinak és gerinceinek képzeljem őket, és ettől persze a Leviatán jutott eszembe, a soha véget nem érő mennyei lakmározás, és arról pedig a lazac, ami lassan pácolódva várta a hűtőszekrényemben, hogy hazaérjek, és megkóstoljam végre.

Azon a tavaszon szinte csak lazacot ettem lazaccal, a hatalmas helyi halbőséget kihasználva tanultam meg lazacot sütni, lazaclevest főzni, és a lazacpácolás, vagyis a gravlaxkészítés kalandjába is ott vágtam bele, amilyen egyszerű, olyan fenséges és látványos, hiszen nem kell hozzá semmi, csak egy egykilós, szép darab bőrös lazacfilé, só, cukor, bors, egy kevés fűszer és kétnapnyi kíváncsi türelem.

A legnehezebb feladat a halból kiszedni az összes esetleg benne maradt szálkát, én ehhez egy kis fogót használok, de csipesszel is működik, először óvatosan kell tapogatni a hal húsát, aztán, ha az első szálkát megtalálta az ember, akkor ráérez arra, hogy hol is kell

keresni, hamarosan meglesz a többi is. (Akit aggaszt, hogy végső soron nyers halat eszik, az huszonnégy órára tegye a fagyasztóba a halat pácolás előtt – biztos, ami biztos.)

Ezzel meg is volt a munka neheze, most már csak a fűszerezést kell eldönteni, egy kiló halhoz három-három evőkanál durva tengeri só és kristálycukor kell, ízlés szerint kerülhet bele bors, reszelt citromhéj, citromlé, ánizs, koriander, mustármag, kömény, gyömbér vagy éppen miszó. Végtelen sok lehetőség van, ha mondjuk gyömbérszeletek, pár kanál friss reszelt cékla, egy kevés gránátalmalé és egy kis vodka kerül a halra, akkor egészen más lesz, mint ha citromhéjat, ánizst és borsot kevertünk volna a sóhoz és cukorhoz.

Az én kedvenc receptem szerint a sóhoz és cukorhoz egy citrom héját és levét, egy evőkanál vodkát, egy kanál durvára tört mustármagot, ugyanennyi durvára tört koriandermagot, egy félmaréknyi apróra vágott kaprot és egy fél evőkanálnyi frissen őrölt színes borsot kell hozzákeverni. Ezzel dörzsölöm be a halat, szépen, óvatosan, hogy mindenhová jusson, aztán a bőrével lefelé beteszem egy jénaiba, fóliát simítok rá, arra pedig egy éppen megfelelő méretű vágódeszka kerül, a deszkára meg egy félkilós súlyzótárcsa, hogy minden szépen lenyomtatódjon. Ez elég bohókásan néz ki így, úgyhogy igazából bármilyen súlyosabb tárgy megfelel a célnak, akár egy-két konzerv is megteszi.

A legjobb, ha a hal a hűtő legalsó polcán érik, ott van a leghidegebb, naponta egyszer meg kell fordítani, de persze minden hűtőnyitásnál érdemes áhítatosan átkukucskálni a jénai oldalán, és elképzelni, hogy a hal pácolódik, hogy beisszák magukat a hús rostjai közé a fűszerek aromái, az ozmózis bejuttatja az ízeket a sejtek belsejébe, a fölösleges nedvesség pedig szépen kipréselődik belőle, így készül el lassan.

Két nap után le kell mosni róla a pácot, szárazra kell törölgetni, ekkor kerülhet rá egy kis frissen őrölt bors, egy kevés olívaolaj, pici

mustár, friss kapor.

Most már csak vékonyra kell szeletelni a legeslegélesebb késünkkel, aztán pezsgőt bontani és rozskenyeret vajazni mellé, és máris igazi északi ünnepi hangulatban kóstolhatjuk meg a halat.

Desszertek

-

Körtés-narancsos crêpe Suzette

a palacsintához: 5 dkg vaj, 2 tojás, 1 tojássárgája, 1 csipet só, ½ citrom reszelt héja, kis reszelt narancshéj, 2 csapott evőkanál cukor, 25 dkg liszt, 5 dl tej, 1 kiskanál konyak

a karamellhez: 4 evőkanál kristálycukor, 4 evőkanál víz, ½ narancs leve, 1 körte

Hogy mi az a crêpe Suzette? Az, kérlek, a palacsintánál is palacsintább palacsinta. Nem a legeslegpalacsintább palacsinta, de majdnem.

Azt mondod, hogy a palacsinta már önmagában is épp elég palacsinta, nem kell még tovább palacsintásítani? Hogy a palacsintaság nem fokozható, az egy abszolútum, mert neked igenis a kedvenc ételed, méghozzá szépen, egyszerűen, nem túlcifrázva, túlbonyolítva, egy szép vékony francia palacsinta, egy szép, szinte áttetszően vékony crêpe, forrón megkenve vajjal, megszórva cukorral, négybe hajtva, kész, ennél több nem kell a boldogsághoz, persze lehet lekvárokról meg csokikrémekről álmodozni, de minek, a tökéletes crêpe éppen a maga egyszerűségében az, és a tökéletes dolgokon nem lehet javítani.

Igaz, van, amikor tényleg nem lehet, de azért képzeld el, hogy mi lenne, ha ez a tökéletes négybe hajtott palacsinta nemcsak úgy, az olvadozó édes vajban fürödve illatozna a tányéron, hanem narancsos karamellszószban fürödne!

Hallottam, mekkorát nyeltél, és hiába próbálsz elszántan nézni, most mindjárt mosolyogni fogsz, mert emelek a téten: azt mondom, képzelj el egy szép porcelántányért, és azon három, egymáson elcsúsztatott, szépen négybe hajtott palacsintát, ahogy abban az illatosan mély narancsszínű karamellben fürdenek, a tetejükön pedig világos borostyánszínűre karamellizált körteszeletek pihennek.

Az a baj csak ezzel a recepttel, hogy ha rágondolok, egyszerre kell nagyokat nyelnem és mosolyognom, és a kettő egyszerre elég vicces érzés, a mosolygás ráadásul felhangosítja a nyelés hangját, és ettől még éhesebb lesz az ember.

Drága barátom, ezen a ponton már nem tehetsz mást: mosolyogva nyelsz hatalmasakat, aztán kérlelni kezdesz, hogy legyek oly jó, és ez után a hosszúra nyúlt bevezető után mondjam már el a receptet is, ha ilyen nagyon megkívántattam veled ezt a legendás finomságot.

Ha akarnám, ezen a ponton kajánul húzhatnám még az időt, a fogás születésének körülményei körüli legendák aprólékos kiszínezésével, de mégis inkább a lényegre térek, hiszen akár igaz a legenda, hogy a crêpe Suzette tévedésből született, és egy szépséges kisasszonyka tiszteletére kapta a nevét, akár nem igaz, a lényeg mégiscsak az, hogy a narancsos vajas karamellszósz pompásan illik a palacsintához.

Jó, akkor elmondom. Először is sütni kell egy csomó palacsintát. Ehhez évek óta egy jól bevált és kicsit felgazdagított breton receptet használok, a palacsintatészta úgy készül, hogy öt deka éppen csak megolvadt vajat simára keverek két tojással és egy pluszsárgájával, hozzáadok egy csipet sót, egy fél citrom lereszelt héját, meg még egy kis reszelt narancshéjat, két csapott evőkanál cukrot, egy kiskanálnyi konyakot (vagy armagnacot vagy körtepálinkát), aztán hozzákeverek negyed kiló lisztet. Ezután lassan beleöntögetek fél liter tejet, és keverem-keverem-keverem, keverjétek ti is, amíg csak sima nem lesz. (Ha nem volna elég sima, a legnagyobb lelki nyugalommal szoktam egy szűrőn átönteni, főleg mióta tudom, hogy ha minden kötél szakad, a francia séfek is szoktak ezzel az apró trükkel élni.)

Ennek a tésztának az a szépsége, hogy nem nagyon kell állnia, negyedóra után már lehet sütéssel próbálkozni. A cél, hogy minél több és minél vékonyabb palacsinta szülessen, tizenkét darabnak

illene kijönnie ennyi tésztából. (De persze sok minden függ az idegeinktől és a serpenyőtől, túlaggódni ezt sem érdemes.)

Ha a palacsinták elkészültek, akkor jöhet a narancsos karamellszósz. Négy evőkanál vizet és négy evőkanál kristálycukrot kell bátran főzni egy serpenyőben, kevergetés nélkül, egészen, amíg szép barna nem lesz, és mikor már jó színe van, akkor hozzá kell keverni öt deka hideg vajat és egy fél narancs levét. (Persze lehet máshogy is csinálni, játszhatjuk a fehér kesztyűs szakácsot, és kevergethetjük lassú nyolcasmozdulatokkal a cukrot egy villára tűzött fél naranccsal, amíg meg nem születik a karamell, és locsolhatunk bele azután vajat, de ez, amilyen látványos, olyan idegtépő; egyszer kipróbáltam, és működött, de ennyi elég is volt.)

Ha a karamellszósz már kész van, jöhet a körte. Ez az én újításom, egy időben, a Tatin-tortamániám időszakában, sokat kísérleteztem karamellizált gyümölcsszeletekkel, a kemény húsú körték, mint az Alexander meg a nem túl érett Vilmos, nagyon szépen pirultak, sőt majdnem meg is égtek, ezt a folyamatot akartam a pillanat hevében egy kis narancslével ellensúlyozni, és a narancsos-karamelles gyümölcsöt megkóstolva a palacsinta jutott eszembe. A többi, ahogy mondani szokás, már történelem.

A nem túl vastag körteszeleteket a narancsos karamellbe kell fektetni, és közepes lángon hagyni, hogy színt kapjanak.

Közben el kell helyezni a tányérokon a négybe hajtott palacsintákat, aztán igazságosan el kell osztani rajtuk a körteszeleteket, és meg kell az egészet locsolni szósszal.

Készen vagyunk. Nézzük még egy kicsit mosolyogva a tányért, és nyeljünk csak még nagyobbakat, közben képzeljük el, hogy milyen szép is lenne egy kevés körtepálinkát önteni rá, és azzal flambírozni – aztán persze lássuk be, hogy nem vagyunk mi vendéglő, és hagyjuk elúszni ezt a gondolatot.

Alagút

Épp leckét írtam, anya meg dolgozatokat javított, mióta nem engedték tanítani, sokkal többször javított dolgozatokat, mint azelőtt, mert a volt kolléganői sokszor neki adták oda titokban a javítanivalót, mert tudták, hogy abból a pénzből, amit a takarításért kap, sehogy se tudnánk kijönni, és így akartak segíteni rajta.

Nagyon szerettem volna már végezni a leckével, mert nagyon szerettem volna már kapni a gesztenyés alagútból, amit direkt nekem csinált anya a születésnapomra, nagyon nehezen szerezte meg hozzá a tejszínt meg a gesztenyét, és a gesztenyepürét együtt csináltuk, kiskanállal kapartuk ki a megfőzött és félbevágott gesztenyék belét, nekem ez volt a kedvenc édességem, és utoljára több mint egy évvel ezelőtt ettünk ilyet, amikor még apa is itthon volt, mielőtt elvitték volna a Duna-csatornához, és apának is ez volt a kedvenc édessége, és azóta először sikerült gesztenyét szerezni, és tudtam, hogy ahogy végzek a leckével, elővesszük a hűtőszekrényből, és feltesszük rá a gyertyákat, és együtt megünnepeljük a születésnapomat, és nagyon szerettem volna már kész lenni, és akkor egyszer csak megszólalt a csengő.

Anya persze összerezzent, a házkutatás óta mindig megijedt, ha csengettek, és tényleg, senkit se vártunk, és nem is igen szokott hozzánk jönni senki, a szomszédok is inkább estefelé jöttek kérni vagy hozni valamit, de így, délután, szinte soha, és akkor, ahogy anyára néztem, láttam, hogy elsápad, úgyhogy mondtam, hogy maradjon, majd én megnézem, hogy ki az, és ha nem ismerem, akkor nem engedem be, és kimentem az előszobába, és kinéztem a kukucskálón, de senkit sem láttam, üres volt a lépcsőház, és akkor azt gondoltam, hogy biztos csak a fiúk marháskodnak, pedig megmondtam nekik, hogy ilyet a mi csengőkkel ne csináljanak, és akkor épp be akartam menni, hogy megmondjam anyának, hogy nem jött senki, de megint megszólalt a csengő, és megint kinéztem,

és megint nem láttam semmit, és akkor fogtam magam és kinyitottam az ajtót, de csak azért, mert meg akartam nézni, hogy nem ragasztotta-e le valaki a csengő gombját.

Szóval, ahogy ajtót nyitottam, hát ott állt egy gyerek, legfeljebb ha hétéves lehetett, azért nem láttam, a csengőt is épphogy felérhette, iskolás ruhában volt, de az iskolás kabát legalább hat számmal nagyobb volt, majdnem a térdéig leért, és az ujja le volt vágva, valahol ott, ahol eredetileg a könyöke lehetett, és a gyerek tele volt rakva vállfákkal és fakésekkel és fakanalakkal, legalább száz vállfa volt nála, és sodrófák is, a dereka köré kötve meg spárgára fűzött ruhacsipeszek, de abból is rengeteg, legalább ötszáz, de tényleg. És akkor, ahogy meglátott, egyből azt kérdezte, hogy anyukám otthon van-e, de én mondtam, hogy takarodjon innét, mert nem veszünk semmit, ő meg erre azt mondta, hogy nem kérdezte, hogy akarok-e valamit venni, hanem azt, hogy anyám itthon van-e, és akkor mondtam neki, hogy menjen a brantba, mert ha nem, lelököm a lépcsőn, de előtte még megetetek vele vagy két vállfát, de úgy látszik, ő ettől se ijedt meg, hanem megnyomta megint a csengőt, és akkor anya kikiáltott a belső szobából, hogy ki az, és én visszakiabáltam, hogy senki, de ez a tökmag is elkezdett kiabálni, hogy olcsó vállfát hozott, és hogy a nagyságos doamna jöjjön ki és nézze meg, mert ilyen jó fát még életében nem látott, és akkor én meglöktem a kölyköt, de nem esett el, hanem csak hátralépett, és megfogta a korlátot, és én megint mondtam neki, hogy álé-hopp, lelépni, de akkor már ott volt anya, és rám nézett, és láttam, hogy nagyon megszigorodik a szája, takarodj a szobádba, ezt mondta nekem, és én persze nem mentem, csak a folyosóig, és onnan lestem, hogy mi történik.

Anya pedig akkor megkérdezte azt a prücsköt, hogy mi a neve, meg hogy hány éves, és az mondta, hogy Máriusz és hat és fél, és aztán anyám már azt kérdezte, hogy hányan vannak testvérek, és a gyerek mondta, hogy nyolcan, és akkor anyám mondta, hogy jól van, jöjjön be, és ne álljon ott kint a hidegben, pedig a lépcsőházban nem

is volt egyáltalán hideg, és akkor ez a Máriusz megtörölte a lábát, és közben úgy zörgött rajta a sok fa, hogy olyan hangos volt, mintha nem is egyedül lett volna, és aztán bejött az előszobába, és megállt, és levette a válláról az egész hóbelevancot, egy ilyen hámszerű szíjra volt minden felszerelve, és letette az egészet a szőnyegre, és elkezdte anyának magyarázni, hogy az apja hogyan hasítja szét meg szárítja ki a fát a padláson, és hogy a testvéreivel hogyan faragják ki a vállfákat meg a csipeszeket, és hogy ilyen príma kézi munkához ma már alig lehet hozzájutni. Egész úgy beszélt, mint egy felnőtt, megállás nélkül, és közben hol egy vállfát vett elő, hol egy csipeszt, úgy mutogatta őket anyának, mint aki tényleg büszke, és közben anyám semmit se szólt, csak nézte, és mikor a gyerek végre elhallgatott, akkor csak annyit kérdezett tőle, hogy ki tanította arra, hogy ilyen ügyesen beszéljen, és a gyerek ránézett, és mondta, hogy az édesapja, és akkor anya azt kérdezte, hogy a többi testvérei is ezt csinálják, és Máriusz mondta, hogy igen, ők a szomszéd blokkokat járják, és egy hétig maradnak a mi városunkban, aztán mennek tovább, és majd csak karácsonyra érnek haza, miután körbejárták már a fél országot, és akkor anya megkérdezte, hogy iskolába se jár, és Máriusz mondta, hogy nem, és a testvérei se, és anya kérdezte, hogy akkor olvasni se tud, és Máriusz mosolygott és rázta a fejét, de aztán rögtön mondta, hogy számolni, azt igen nagyon tud, és összeadni főleg, és majd ha a vállfák árát kell kiszámolni, akkor meglátja a doamna, hogy egyből megmondja majd neki a jó árat, és akkor kérdezte is mindjárt, hogy anyám hány vállfát akar venni és hány csipeszt, és megint elkezdte volna mondani, hogy milyen jó minőségű a fa, de akkor anyám egyszer csak azt kérdezte tőle, hogy éhes-e, és Máriusz persze mondta, hogy igen hát, és akkor anya megfogta a vállát, és mondta, hogy jöjjön ki vele a konyhába, és akkor én nagyon megijedtem, mert egyből a gesztenyés alagútra gondoltam, arra, hogy most mi lesz.

Nagyon óvatosan mentem ki a konyhába, nem akartam, hogy anya rám kiabáljon, és addigra Máriusz már félig megevett egy

vastag szelet zsíros kenyeret, és akkor anya elővett egy csuprot, és a hűtőből meg kivette a tejesüveget, és töltött neki egy csuporral, az meg rögtön két marokra fogta, és megitta, nagyon hangosakat kortyolt, aztán letette a csészét, az iskolás kabátja ujjával pedig megtörölte a száját, és mikor anya visszatette a hűtőbe a tejesüveget, akkor Máriusz egyenesen a gesztenyés alagútra nézett, ott bent a hűtő polcán, egyik kezével még rá is mutatott, úgy kérdezte, hogy mi az, és akkor én nem bírtam ki, muszáj volt, hogy megszólaljak, és mondtam, hogy semmi, ne érdekelje, de mikor kimondtam, már egyből tudtam, hogy nem kellett volna, mert anya rám nézett, és rám mosolygott azzal a szigorú, hideg mosollyal, és azt mondta, hogy kisfiam, úgy látszik, vendéged jött, ez aztán az igazi ünnep, aztán megint kinyitotta a hűtőszekrényt, és elővette a gesztenyés alagutat, és kitette az asztalra, és úgy mondta, hogy vegyek elő két tányért és két kiskanalat.

Olyan szigorú volt a hangja, hogy nem mertem ellenkezni egyáltalán, hanem elővettem szépen a tányérokat és a kanalakat, és odatettem az egyiket a gyerek elé és a másikat az én helyemre, és aztán leültem, és közben anya beszúrt egy gyertyát az alagút tetejére, oda, ahova csokiból ki volt rakva, hogy tizenkettő, és meggyújtotta, közben mondta, hogy igazság szerint tizenkettő kéne, de most jelképesen egy is elég lesz, én meg akkor elfújtam a gyertyát, és közben azt kívántam, hogy bár jönne haza apám, vagy legalább valami hírt kapjunk róla, úgy fújtam el, és aztán anya megvágta az alagutat, és az első szeletet Máriusznak adta, a másikat nekem, és Máriusz egyből enni kezdett, és akkor én se kívántam neki jó étvágyat azért se, és kezembe vettem a kanalat, de én nem kezdtem enni, hanem előbb még néztem egy kicsit az alagútszeletet ott a tányéromon, a fehér tejszínhabot a gesztenye közepén, és azt hiszem, hogy apára gondoltam, és aztán ettem egy kanállal, és pont olyan finom volt, mint amilyenre emlékeztem, vagy még annál is finomabb, édes és lágy, és akkor, mikor a második kanállal ettem, akkor néztem csak rá a Máriusz tányérjára, és ő meg

akkor ette meg az utolsó falatot, és anyára nézett, és mondta, hogy ilyen jót még életében nem evett, soha az életében, és kérdezte, hogy kérhet-e még egy szelettel, és én meg legszívesebben mondtam volna neki, hogy a fenét, az az egy is kár volt bele, de anya már vágta is neki, és akkor én is gyorsabban kezdtem enni, nem ízlelgettem már a gesztenyét, hanem csak kanalaztam, egyik kanállal ettem a másik után, de közben végig Máriuszt néztem, és ő meg úgy kanalazta, ahogy a száján befért, akkora falatokat vágott ki a szeletekből a kanállal, hogy a hüvelykujjával kellett tartsa, nehogy leessen, és tiszta tejszínhab meg gesztenyepüré volt az álla, és mikor megette, megint anyára nézett, és anya vágott neki még egy szeletet, és közben én is megkaptam a második szeletemet, és alig volt már a porcelántányéron az alagútból, épp csak az a rész volt már meg, ahol a számok álltak, és Máriusz még mindig pont olyan gyorsan evett, mint az elején, mélyen a tányérja fölé hajolt, és azzal a kezével, amelyikkel nem kanalazott, az asztalra könyökölt és félig eltakarta a tányért, de anya nem szólt rá, hogy üljön rendesen, pedig rám biztos rám szólt volna, és mikor ez a harmadik szelet is elfogyott, akkor Máriusz megint a porcelántányérra bökött a kanalával, és úgy mondta, hogy azt a keveset tegye már oda neki, ne hagyjuk megszáradni, és láttam, hogy anya már nem szívesen vette a kezébe a kést, de aztán mégiscsak kettévágta az utolsó darabot, és egyik felét neki adta és a másikat nekem, és mikor ennek az utolsó darabnak a feléhez értem, egyszer csak azt éreztem, hogy nem tudok már többet enni, de addigra már Máriusz rég megette a sajátját, és láttam, hogy az én tányéromat nézi, úgyhogy azért is ettem még egy kanállal, nem is éreztem már a gesztenye ízét, csak azt az édes rumízt, de azért is ettem tovább, pedig alig bírtam már lenyelni a falatot, de Máriusz úgy nézett, hogy lenyeltem azért is, és még a maradék tejszínhabot is összekanalaztam a tányérról és lenyaltam a kanálról, és mikor végre letettem én is a kanalamat, éreztem, hogy teljesen fel van kavarodva a gyomrom, de azért is mosolyogtam, és akkor Máriusz rám nézett,

és mondta, hogy Isten éltessen, és aztán anyára nézett, és mondta, hogy köszöni, hogy ilyen jól tartotta, és akkor most mondja meg, hogy vesz-e vállfát vagy nem, mert neki mennie kell, mert aznap alig adott még el valamit, és akkor anya mondta, hogy jól van, vesz öt vállfát és tíz csipeszt, de csak akkor, ha Máriusz olcsón adja, és akkor elkezdtek alkudozni, anya nagyon szeretett alkudni, lehet, hogy az egészet azért csinálta, hogy alkudozhasson, mióta el kellett adjunk az apa ruháiból, úgyis volt üres vállfánk elég.

Nekem akkor összerándult a hasam, és úgy éreztem, hogy mindjárt feljön az egész gesztenyés alagút, meg a paprikás krumpli is, amit még ebédre ettem, felálltam, és kimentem a fürdőszobába, és összeszorítottam a fogam, mert nem akartam azért se hányni, megálltam a csap előtt, megengedtem a hideg vizet, és a tarkómra locsoltam belőle, mert az iskolában tanultam, hogy ez elmulasztja a hányingert, ittam is egy kicsit a két tenyeremből, és ettől szerencsére hamar elmúlt a hányingerem, és mikor visszamentem a konyhába, anya már túl volt az alkudozáson, Máriusz épp vette fel a vállára a vállfa-hámot, és mikor meglátott, mondta, hogy ha születésnapom volt, akkor ajándék is jár nekem, és leakasztott az egyik hámra kötött madzagról egy fakést, és a kezembe adta, és mondta, hogy használjam egészséggel, én meg csak bólintottam, nem akartam megköszönni, meg féltem is, hogy újra elkap a hányinger, aztán kinyitottam neki az ajtót, és be is csuktam utána.

Hallatszott, ahogy zörögve megy le a lépcsőn, anya rám nézett, azt mondta, hogy örüljek, hogy nem tudom, mi az az éhezés, aztán visszament a nagyszobába a dolgozatokhoz, én meg gyorsan bementem a szobámba, felálltam az ágyra és kinyitottam az ablakot, és épp láttam, hogy Máriusz kifordul a blokk előtt a bejáróból a járdára, és akkor marokra fogtam a fakést, és nagy levegőt vettem, de aztán mégse próbáltam meg fejbe dobni vele, mert tudtam, hogy nem találnám el úgyse, mert ahhoz sajnos már túl messze volt.

A fehér király című regényből

Narancsos csokifelfújt

egy személyre: 80 ml tejszín, 1 narancs, 2 cl calvados vagy Grand Marnier, 20 dkg 70%-os csokoládé, 6 tojás, 6 kiskanál porcukor, 1 facsarintás citrom, 1 csipet só, porcukor, kakaópor, esetleg: narancsos karamellszósz a díszítéshez

„Narancsoscsokifelfújt”, mondogatom gyorsan-gyorsan, sokszor egymás után, mintha valami nyelvtörő volna, közben a tűzhely mellett állok, és éppen egy narancs héját reszelem energikusan és mégis óvatosan a wokba, amiben éppen csak átlangyosodott a nyolcvan milliliter (négy kis kupica, a végén ebben mérem majd a calvadost is – de ne szaladjunk annyira előre) gondosan kimért főzőtejszín.

Már túl vagyok az előkészületeken, először is összetörtem húsz deka jófajta, 70%-os étcsokoládét (ez volt itthon; bármilyen étcsoki jó, persze itt fokozottan igaz, hogy minél jobb, annál jobb).

Aztán feltörtem és szétválasztottam hat tojást – van ehhez spéci kanalam, de bevallom, nem használom, mert kézzel szeretem csinálni, eleinte kellemetlen volt, ahogy átsiklott a tojásfehérje az ujjaim között, viszont kárpótolt érte az a végtelenül gyöngéd és könnyű érzés, hogy a sárgája folyékony, törékeny gömbje egyben maradva görög az ujjaim kosarában – mindig William Gaddis The Recognitions című gigantikus világregényének egyik jelenete jut eszembe erről a mozdulatról, ott, ha jól emlékszem, egy temperát keverni készülő zseniális festményhamisító sétál körbe-körbe a szobában egy tojássárgáját ide-oda görgetve a két tenyerében, miközben a nemsokára megfestendő hamis képet próbálja megálmodni és fejben összerakni.

Én persze nem hamis narancsos csokifelfújtat készülök készíteni, hanem a lehető legnarancsosabbat, legigazibbat, könnyed, gyors és mégis kifinomult desszert lesz, igazi ünnepi finomság. A négy szép,

egyenes falú szufléformát, a ramekint is előkészítettem – vagyis kikentem vajjal az aljukat és a falukat, aztán beszórtam szépen cukorral a vajas felületet. Legegyszerűbb mikróban olvasztani, mindegyikbe kiskanálnyi vajat, aztán gyorsan körbekenni a szilikonecsettel – pár mozdulat erejéig mégiscsak festő vagyok tehát –, a szakirodalom szerint fontos, hogy alulról felfelé, a ramekin szája felé húzzuk az ecset vonásait, ezzel mintegy szuggerálva a felfújt felfelé vezető útját, ez szerintem csak egyszerű szimpatikus mágia, de kétségtelenül van egy szépsége; aztán egy-egy fél kiskanálnyi kristálycukrot kell szórni mindegyikbe, és szépen körbecukrozni a vajas falfelületet – erre is van egy ravasz trükköm, egymásnak fordítok két ramekint, összeszorítom a szájukat, és jó vadul megrázom az így nyert ramekin-csörgőt, persze vigyázni kell, mert ha elcsúsznak egymáson, akkor szerteszét száll a cukor.

Na de menjünk csak vissza a tejszínhez és a reszeléshez, vagyis a csokifelfújt csokikrém felének készítéséhez – narancsoscsokifelfújt, mondom, és reszelek szépen tovább, óvatos lendülettel, hiszen fontos, hogy csak a narancs héjának legkülseje kerüljön a tejszínbe, és persze vigyáznom kell, hogy ne reszeljem le a kezem is, hiszen most mégiscsak a felfújtkészítés koncentrált harci lázában égek.

Narancsoscsokifelfújt, ismételem egyre, nézem, hogy a narancshéj aranypora megül a tejszín felületén, körbeforgatom a gyümölcsöt, reszelek, hogy egy csepp héj se menjen kárba.

Kettévágom a narancsot, soha nem fogom tudni megunni a látványt, ami ilyenkor elém tárul, a narancsok belsejében a kettévágott gerezdek körbe rendezett háromszögei valósággal ragyognak. Belefacsarom a narancsot a tejszínbe, megkeverem, kicsit melegítek rajta, aztán elkezdem adagolni hozzá a csokoládét, és a lehető legkisebbre húzom a hőt. (Lehetne persze vízfürdőbe tenni a wokot – vagy épp keverőtálat és csokiolvasztót használni –, de én ismerem és szeretem ezt a wokot, bízom benne, bízom magamban.) Kevergetni kezdem a kézi habverővel, szép lassan,

hogy megolvadjon, nézem, ahogy lassan megszínesedik és kifényesedik, krémmé olvad a csokoládé, mélyeket szívok a finom narancsos csokiillatból.

Amikor az egész csokoládé teljesen elolvadt, leveszem a lángról, öntök hozzá egy-két cent calvadost – a klasszikus receptúra szerint Grand Marnier-t szokás, én egyszer szükségből ezt a nemes almapárlatot használtam, és azt éreztem, hogy szépen kiemeli a narancsízt, és mégse lesz tőle annyira tolakodóan narancsos a felfújt, úgyhogy azóta, ha csak lehet, calvadost adok a narancsos csokikrémhez.

Most jöhet a tojássárgája, egymás után a krémbe öntöm és keverem mindegyiket, szép, fényes csokikrém lesz az eredmény.

Ez a felfújt egyik fele, vagyis a felfújandó.

Most jöhet a másik fele, a felfújó: a tojásfehérjét kell szépen habbá verni egy kevés porcukorral, egy csipet sóval és egy facsarintásnyi citromlével.

Kézzel is lehet, a lényeg, hogy egyenletes mozdulatokkal, csuklóból, gyorsan kell dolgozni, és nem szabad feladni, az első pár perc alatt mintha semmi sem történne, aztán lassan levegősödni kezd a fehérje, habbá verődik – de géppel is jó, viszont itt nem szabad elcsábulni és egyből túl magas fokozatra kapcsolni. A csipet sót rögtön az elején kell beletenni, a cukrot viszont óvatosan érdemes adagolni, akkor, amikor már habosodni kezdenek a fehérjék. Hogy pontosan mennyi cukor kell, az ízlés kérdése, én nem szeretem, ha nagyon édes a felfújt, úgyhogy összesen hat kiskanálnyi porcukrot szoktam használni, és ha édesebb felfújtat akarok, akkor inkább narancsos karamellszószt locsolok a tetejére. A citromlét a vége felé kell belefacsarni, attól stabilabb lesz a hab.

Ha a hab már puha csúcsokat formáz, akkor nincs más hátra: óvatosan bele kell forgatni a csokoládéba. Erre a legjobb eszköz a szilikonspatula. Itt megint óvatos mozdulatokra lesz szükség, úgyhogy ismét a regénybeli hamisító jut eszembe, ahogy lassan,

alulról felfele, a wok falán körbehaladva keverem a felfújót a felfújandóval.

Ha már szépen összekeveredett, átöntöm a szufléformába, igazságosan elosztom, nem baj, ha nem ér egészen a formák legtetejéig.

A felfújt már majdnem kész, már csak fel kell fújni, vagyis betenni a 200 fokra előmelegített sütő közepére, és megvárni, hogy tizenkét perc alatt bátran és szépen kiemelkedjen a formából. Nem muszáj azonnal sütőbe tenni, a sütésre kész felfújt hűtőben pihenve, fóliával lefedve hosszú órákat képes várni arra, hogy eljöjjön majd az ő ideje, az ünnepi pillanat, amikor franciás eleganciával felszolgáljuk. Én babonából csak akkor nevezem franciául és kissé nagyzolóan szuflénak, amikor már ott az asztalon a maga felfújt, kóstolható valóságában.

De addig meg kell sütni, vagyis hagyni kell, hogy megsüljön – ezzel arra célzok, hogy semmiképpen sem szabad a sütő ajtaját aggódva nyitogatni, hanem bízni kell a tojáshab erejében.

Ezt a tizenkét percet sok mindenre fel lehet használni, főzhetünk például egy gyors vajas-narancsos karamellszószt, hogy a végén, már az asztalnál, a szuflé tetejére kanalazzunk belőle egy keveset, mielőtt szita és kiskanál segítségével meghintenénk porcukorral és kakaóporral. Ilyenkor gyakran elfog az ihlet, széles sávban öntöm a karamellt a felfújt egyik felére, mellé középre másik sávba jön a porcukor, mellé egy másik csíkban a kakaópor – arany, barna és fehér sávok egymás mellett, mintha valamilyen szecessziós kerámiát akarnék hamisítani, csak hát ez itt nem hamis, hanem egy szép, igazi, ünnepi narancsos csokifelfújt: a szuflé.

-

Gyömbéres narancsszörp

4-5 cm gyömbér, 2 narancs héja, 8 dl víz, 15 dkg (vagy több) cukor, só, esetleg: méz és citromlé

A gyömbér és a narancs nagyon szépen illenek egymáshoz, a gyömbérszörp és a narancsszörp is gyorsan és könnyen elkészíthető ital, a kettő kombinációja viszont sokkal több lesz, mintha csak összekevernénk a két külön szörpöt, a narancs enyhén kesernyés, könnyed édessége csodálatosan kiegészíti a gyömbér erejét.

Sokat kísérleteztem, amíg rátaláltam a legjobb megoldásra, a módszer az, hogy előbb egy gyors gyömbérinfúziót készítünk, aztán ebben lassan kiáztatjuk a narancs héját, leszűrjük, aztán narancslével gazdagítjuk és fényesítjük az italt.

Egy liter szörphöz egy kisebb (marokba rejthető méretű) gyömbérdarab és két kezeletlen héjú narancs kell.

Először készítsük el a gyömbérinfúziót. Ez úgy történik, hogy a gyömbért meghámozzuk, lereszeljük, éppen csak egy kicsit megsózzuk, aztán összekeverjük tizenöt deka cukorral, negyedórát állni hagyjuk.

Ezalatt érdemes meghámozni a narancsot, késsel vagy zöldségpucolóval, a lényeg, hogy minél vékonyabban úgy, hogy minél kevesebb kerüljön a héj alatti fehér részből a héjcsíkokra.

Öntsük fel a gyömbért négy deci forró vízzel, keverjünk rajta egyet, aztán várjunk újabb negyedórát. Ha megvan, szűrjük le, a leszűrt gyömbérre öntsünk ismét négy deci vizet – kicsit olyan ez, mint a sörfőzésnél a máslás: a gyömbér így, ezzel a dupla áztatással jobban kiadja az erejét, és kevésbé lesz csípős az infúzió.

Amíg a gyömbér másodszor is ázik negyedórát, forrázzuk le gyorsan a narancshéjat, hogy elvegyük az első keserűségét (ilyenkor én mindig a zöldteakészítésre gondolok, ott is ki szokás

önteni az első forrázatot, azt úgy hívják, a sárkány lehelete – az első narancshéjforrázat is ilyen, az aranysárkány leheletének hívom magamban).

Ha a gyömbér másodszor is kiázott, szűrjük le, és keverjük össze az első szüretet a másodikkal.

Ez a gyömbérinfúzió, ebben fogjuk áztatni a narancshéjat.

A narancshéjnak idő kell, hogy kiadja az erejét, először melegítsük fel az infúzióban, éppen csak gyöngyöző forrásig, aztán hagyjuk lefedve pihenni huszonnégy órát, de előtte még keverjük hozzá a narancsok kipréselt levét.

Másnap aztán szűrjük le és kóstoljuk meg, persze nem önmagában, hanem gyöngyöző hideg szódához keverve.

Aki édesebben szereti, az adjon hozzá még cukrot vagy mézet, akinek meg túl édes volna, az egy kevés citromlével szelídíthet rajta.

Én a hűtőszekrényben szoktam tartani, ha nem innánk meg napok alatt, akkor egy-két hétig biztosan elállna. Persze tartósítani is lehet, akkor forrón kiforrázott üvegekbe kell szűrni, és egy kevés nátrium-benzoátot kell szórni a tetejére.

(Másik megoldás, hogy egy-két cent vodkát keverünk hozzá, de ezt a módszert inkább csak akkor használjuk, ha mindenféle huncut koktélokat tervezünk a gyömbéres narancsszörpünkkel – tört jégen, rummal és szódával és egy citromkarikával például nagyon-nagyon finom.)

A megmaradt gyömbért és narancshéjat érdemes kristálycukorban eltenni, így kiszárítani, aztán porrá darálva nagyon jól használható süteményben és kalácsokban.

-

Narancskrém

2 narancs leve (kb. 1,5 dl), 1 narancs lereszelt héja, ½ citrom leve, 3 tojássárgája, 1 egész tojás, 10 dkg porcukor, 1 csipet só, 7,5 dkg vaj

Előre örülök a narancskrémnek. Elképzelem, milyen jó lesz majd belekanalazni a fényes, sima, narancsszínű sűrűségbe, átadni magam az ízrobbanásnak. Tömény és intenzív édesség a narancskrém, és nagyon sok mindenre jó: kanalazhatjuk zabkására, tejberizsre, habcsókra, joghurtra, vaníliafagylaltra – azonnal gyors és egzotikus desszerteket kapunk, ha pedig még egy kevés pörkölt tört mandulát, diót vagy pisztáciát is szórunk a tetejére, akkor már akár házi mestercukrásznak is képzelhetjük magunkat. Lehet angol módra pirítós kenyérre kenve reggelire is enni, vagy éppen piteformába tölteni, esetleg fánk belsejébe rejteni, és persze lehet csak úgy magában mohón kanalazni, ahogy a csokis mogyorókrémet vagy a jobbfajta pisztáciakrémet szokta az ember, ha rátör a nagy édességehetnék legyőzhetetlen szenvedélye.

A narancskrém, amit az angolok orange curdnek neveznek, a narancslekvár, a kandírozott narancshéj és a narancsszörp mellett a negyedik és mind közül talán a legvarázslatosabb módszer, amivel pár hétre üvegbe tölthetjük a narancs illatát, ízét, aromáját és zamatát.

Én pedig most éppen erre készülök: két szép vérnarancsból fogok narancskrémet főzni.

A tojásokat már feltörtem és elválasztottam egymástól a belsejüket, a három sárgája és a hozzájuk adott egy egész tojás már ott vár a fém keverőtál csillogó fémgömbjének legközepén. (A maradék fehérjékből habcsókot készítek majd, de az már egy másik történet.) A négy sárga gömb szép narancsszínű, fényesen ragyogva sokszorozza a kora márciusi délelőtt ragyogó napsütését,

olyan, mint valami ismeretlen, egzotikus, ezüst bélű, arany közepű óriás gyümölcs.

Eszembe jut az a rész valamelyik Verne-regényből, amikor egy oxigénben gazdagabb bolygóra vagy holdra jutnak az utazók, ahol az oxigéntől dúsabb levegő miatt hatalmas, görögdinnye méretű epreket kóstolhatnak – amióta olvastam, nagyon sokszor elképzeltem, hogy milyen érzés lehetne beleharapni egy ilyen óriási eperbe.

Mosolygok az emléktől, meglátom magam a keverőtál tükrében, a tojássárgák tükrében, aztán az jut eszembe, hogy végül is a narancskrém, amit nemsokára főzni fogok, lehetne valamilyen hatalmas, nem létező, óriás csodanarancs sűrű, krémes leve vagy belseje is, hiszen olyan intenzív és mégis krémesen selymes íze van, hogy ha behunyt szemmel kóstolnám, talán meg sem tudnám mondani, mit is eszem pontosan.

Körbefordítom a két szép vérnarancsot, aminek a levéből majd a tojásokkal, cukorral és egy kevés vajjal krémet fogok főzni, aztán előveszem a citrushéjreszelőm (nagyon érdemes egy Microplane reszelőt beszerezni erre a célra, de ha nincs, akkor bármilyen finom reszelő, de még egy recésebb vajkés is megteszi), és lereszelem a narancsok héját – ha nem bionaranccsal dolgoznék, akkor ezt a lépést kihagynám, és egy kevés szárított narancshéjat kevernék a krémbe –, aztán félbevágom, kifacsarom és szűrőn átszűrve egy mérőpohárba öntöm a narancsok levét.

Úgy másfél deci szokott kijönni két narancsból, néha kicsit több, néha kicsit kevesebb, éppen ezért jó megmérni, hogy pontosan mennyi, mert kétharmad annyi porcukor és feleannyi vaj kell majd a krémhez.

Meg persze egy csipetnyi só, amit mindig el szoktam felejteni, úgyhogy most gyorsan rá is szórom a tojásokra, biztos, ami biztos.

Egy fél citrom leve is kell még bele, az élesebbé és intenzívebbé teszi majd a krém ízét, ezt se kéne kifelejteni, jut eszembe, gyorsan kifacsarok tehát egy fél citromot is. (A másik fél leve pont jól jön majd

a maradék három tojásfehérjéhez, amikor a habcsókra kerül a sor abban a másik történetben.)

Kimérem a cukrot, előveszem a hűtőből és kockákra vágom a vajat.

Most már minden készen áll, most már csak össze kell keverni az alapanyagokat, és gőz fölött öt-tíz perc alatt krémmé kell főzni őket.

Előveszem a legkedvesebb kézi habverőmet, a tojáshoz keverem a cukrot és a lereszelt narancshéjat. Szépen összekrémesedik, a fém habverő ritmusosan csattog a keverőtálon.

Megállok, vizet teszek fel forrni a közepes edénybe, erre pont kényelmesen ráfér majd a keverőtál, gőz fölött fogom sűrűre főzni a krémet.

Amíg a víz felforr, összekeverem a narancslevet és a citromlevet is a cukros tojással, csattog a habverő, finom, fehér hab ül ki a szép narancsszínű folyadék tetejére.

Közben a víz is forrni kezdett, úgyhogy a gőz fölé teszem a keverőtálat, aztán keverem-kavarom, keverem-kavarom.

Öt perc, hat perc, hét perc, nyolc perc, addig kell kevergetni, amíg el nem tűnik a tetejéről a hab, és sűrűsödni nem kezd, akkor jó, ha olyan, mint a folyékony, de már nem egészen híg méz.

Szeretem ezt az öt-nyolc percet, ilyenkor nem lehet és nem is érdemes másra figyelni, csakis a lassan sűrűsödő narancskrémre, magánidő, énidő, meditációs idő. Próbálok semmire se gondolni közben, csak a narancs tiszta ízére, arra, ahogy sűrűsödik és kisimul, hogy milyen finom desszertek is lesznek majd ebből a sűrű krémből.

Egyszer csak készen lesz, besűrűsödik, elzárom a lángot, most már mindjárt egészen elkészül; már csak a hideg vajat kell kockánként belekeverni.

Egyik kockát a másik után adagolom és keverem a krémhez, ahogy a vajkockák beleolvadnak a narancskrémbe, lassan lehűtik és kifényesítik, ettől a krém kicsit zselésedni kezd, a színe is halványul egy nagyon keveset.

Mire a vaj elfogy, készen van a krém, úgy nagyjából négy deci lesz két narancsból, legjobb csatos befőttesüvegbe tölteni.

A hűtőben két hétig is eláll, de fagyasztani is lehet, nálunk olyan sokáig sose tartott, hogy erre sort tudtunk volna keríteni.

Mielőtt betenném a hűtőbe, persze még megkóstolom, vajon olyan lesz-e, mint amilyennek képzeltem, mint amilyenre emlékeztem. Ahogy eltölt az édesen sima, mégis vad citrusíz, óriásnarancsot képzelek hozzá, és Jules Verne-re gondolok.

-

A churros – a farsangi fánk és a csöröge szerelemgyereke

a csokimártáshoz: 10 dkg keserű csokoládé, 1,5 dl tejszín
a churroshoz: 4 dl víz, 1 csipet só, 3 evőkanál vaj, 1 evőkanál kristálycukor, 4 dl finomliszt

A jó churros egy édes és ropogós, belül lágy, csillag keresztmetszetű hosszúkás fánk, cukorba vagy fahéjas porcukorba forgatva lehet ropogtatni, vagy sűrű kakaóba, esetleg csokimártásba vagy karamellszószba mártogatva harapdálni. Én Madridban ettem először ilyet reggelire sok évvel ezelőtt. Nevetve mondta egy spanyol ismerősöm, hogy a legjobb hajnalban, átmulatott éjszakák után churrost enni, merthogy így szokott friss energiához jutni a szórakozásban megfáradt ifjúság.

Ezen felbuzdulva aztán pár nappal később hajnali négy felé én is megpróbáltam churrost rendelni egy elegáns szálloda zsúfolt teraszán, de a pincér udvariasan közölte, hogy ez nem az a hely, itt majd csak reggelire fognak churrost kapni a kedves szállóvendégek. Ki kellett hát várnom a reggelt, a churrost viszont menthetetlenül megszerettem, úgyhogy megtanultam elkészíteni is, és valahányszor beleengedem a hosszúkás tésztakígyócskákat a forró olajba, mindig Madrid jut eszembe.

Egyszerűségében bonyolult étel, a farsangi fánk és a csöröge elegáns szerelemgyerekeként szoktam gondolni rá, pedig valójában nem is kelt, hanem egyszerű égetett tészta, ezért aztán nagyon gyorsan elkészül. Ha megkívánjuk (vagy éppen valamelyik édesszájú családtagunk kívánja meg), akkor húsz perc, legfeljebb fél óra múlva már maga elé is húzhatja a churrosos tálat meg a csokoládémártást.

Egyetlenegy speciális eszköz kell hozzá, a csillag alakú kinyomóban végződő habzsák, vagy még jobb, ha beszerzünk hozzá egy csillag alakú rátéttel is rendelkező tésztakinyomót. (Ez igen

fontos, a churros keresztmetszete nem véletlenül és nem csak esztétikai okokból csillag alakú: egyrészt azért ilyen, hogy nagyobb legyen a tészta felülete, másrészt azért, hogy a belseje kellő sebességgel tudjon lehűlni – ha csak sima golyókat vagy kolbászokat sütnénk a churrostésztából, akkor állítólag akár fel is robbanhatnának.)

Először is a csokimártást érdemes megcsinálni. Én nem bánom, ha nem túl édes, úgyhogy tíz deka keserű csokoládét szoktam másfél deci tejszínben kis lángon kevergetve felolvasztani.

Ha ezzel megvolnánk, jöhet maga a churrostészta.

Egy magas falú edényben felteszek forrni négy deci vizet, adok hozzá egy csipetnyi sót és három evőkanálnyi vajat, egy evőkanál kristálycukrot, aztán kimérek négy decinyi finomlisztet – súlyra szeretem általában mérni a lisztet minden recepthez, de a churroshoz jobb térfogatban gondolkozni –, aztán, amikor a víz már szépen forr, az egészet belezúdítom, és a legkedvesebb és legmasszívabb fakanalammal vadul kevergetni kezdem, közben a lehető legkisebbre húzom az edény alatt a lángot.

A tészta pár perc alatt összeáll, előbb olyan lesz, mint a sűrű krumplipüré, aztán elsimul, kiselymesedik. Vadul kell kavarni, erőből, elszántan: gyorsan össze fog állni. (Ha nagyobb mennyiséget készítenénk, akkor érdemes inkább több adagban, mert egy kilónyi lisztből készült tészta átkeverése már kétkezes izommunka, nem egyemberes, merthogy valakinek fognia kell a lábost.) Engem mindig lenyűgöz a folyamat és a tészta egyszerűsége. Lehetne persze bonyolítani, keverni bele reszelt citromhéjat, vaníliakivonatot, van, aki egy evőkanál szódabikarbónát is ad hozzá, és ha már szépen összeállt és kicsit kihűlt, akkor lehet két-három tojássárgájával is gazdagítani, de az az igazság, hogy minél többet kísérleteztem a tésztával, annál inkább erősödött a meggyőződésem, hogy a legjobb, legkönnyebb és legropogósabb akkor lesz, ha csak simán víz, só, cukor, vaj és liszt kerül az edénybe.

Ha a tészta összeállt, lehúzom a tűzről, habzsákba vagy tésztakinyomóba teszem, aztán tésztacsíkokat nyomok belőle szilikonlapra vagy sütőpapírra. Ez többnyire úgy zajlik nálunk, hogy én nyomom, a kisebbik fiam meg egy ollóval időnkét elvágja a csíkokat, mi azt szeretjük, ha olyan hat-nyolc centisek.

A kinyomott tésztát azonnal meg lehet sütni, sőt lehetne vakmerő módon az olaj fölött nyomni és vágni, mi ehhez túl óvatosak, mondhatnám, nyúlszívűek vagyunk.

Ha a tészta kész, olajat forrósítok a legkedvesebb vaslábosomban, öt-hat darabos adagokban aranyszínűre sütöm a churrosokat, aztán egy nagy fémszűrőbe szedem őket, így melegek és ropogósak maradnak.

Van, aki porcukrot szór rájuk, van, aki apró szemű fahéjas kristálycukorba forgatja őket, én mindkét változatot egyformán szeretem. Ha meguntuk volna a csokoládézást, akkor savanykás sárgabaracklekvárba, de akár narancskrémbe is lehet mártogatni, úgy is nagyon finomak, odaillenek szépen a farsangi fánkok mellé.

Guruzs

Ica néni az iskola előtt áll, engem vár. Azt várja, hogy megmondjam neki, mi nagyapa kedvenc édessége. Ha megmondom, kapok egy zacskó marcipángolyót.

Ica néni nagymama féltestvére. Mióta nagymama nincs velünk, ő mos nagyapára. Minden héten egyszer jön. Mostanában mindig hoz valami édességet, aszalt szilvát vagy almás lepényt, vagy mézes-mákos pörkölt diót vagy diós kiflit. Nagyapa sosem eszik egyikből se. Nekem se engedi, hogy egyek belőlük, Ica néninek azt mondja, hogy majd később megesszük, de soha nem esszük meg, hanem nagyapa felteszi a konyhaszekrény tetejére, aztán éjszaka kiviszi a kertbe, és elássa a szilvafa alá. Tudom, mert egyszer láttam. Fél, hogy Ica néni megguruzsolja, hogy elfelejtse nagymamát, és attól kezdve csak Ica néni járjon a fejében.

Ahogy odaérek hozzá, Ica néni mellém lép, elővesz a kosarából egy zacskót. Megkérdezi, hogy megtudtam-e. Bólintok. Ica néni a kezembe adja a zacskót, érzem, hogy jó súlyos. Intek, hogy hajoljon oda hozzám. Odahajol, a füle kölniszagú. A haja egészen ősz, kékesfehér, az arcomhoz ér, csiklandoz. Megsúgom neki. Megölel, ad egy puszit is.

Mire hazaérek, fáj a hasam a sok marcipántól.

Másnap Ica néni kicsit korábban jön, mint szokott. Nagyapa az asztalnál ül, a sportújságot olvassa. Ica néni a ruháskosárból egy nagy, sztaniollal lefedett jénait vesz elő, még ki se bontja, a konyhát már megtölti a vaníliás cukor szaga. A jénaiban meleg cseresznyés rétes van.

Nagyapa a jénaira néz, az orrcimpája megrándul, mélyen beszívja a rétes szagát. Ica néni semmit se szól, csak odatolja nagyapám elé a jénait. Nagyapám leteszi az újságot, végignéz Ica nénin, a rétest nézi, nem mozdul. Aztán hirtelen kinyújtja a kezét, felkap egy darabot, a szájába tömi. Teli szájjal eszi, közben megfog

egy másikat. A rétest nézem, ahogy nagyapa felemeli, a cseresznyeszemek közül darált dió pereg ki, meg fehér mandulaszirmok, nagyapa a szájába teszi, észreveszem, hogy a töltelékből kilóg egy kékesfehér hajszál.

-

Clafoutis-párbeszéd

50 dkg cseresznye, esetleg: 5 dkg mandula, 1 cl cseresznyepálinka vagy amaretto, vaníliakivonat
3 dkg vaj, 3 tojás, 2,5 dl tej, 7 dkg cukor, 7 dkg liszt, 1 csipet só, esetleg: 1 dl szódavíz, 1 evőkanál reszelt citromhéj

Vajon clafoutis-t csináljuk ebből a gyönyörű fekete cseresznyéből vagy inkább cobblert?

Nem, nem, cseresznyés piskótát nem készítünk, azt nagymama szokta, olyan jót mi úgyse tudnánk, vagy ki tudja, egyszer majd megpróbáljuk; mi cseresznyés focacciát szoktunk sütni mindig a szezon elején, de az már megvolt, úgyhogy most clafoutis lesz, vagy cobbler, melyik legyen? Azt mondod, nem is kell csinálni semmit belőle, egyszerűen csak meg kell enni úgy, ahogy van, épp csak annyi időre kell betenni a hűtőszekrénybe, hogy egy kicsit lehűljön, de ne legyen nagyon hideg, aztán mohón, egyszerre több szemet a szájba tömve kell enni egy jó könyvvel a kézben, és persze feltétlenül kell egy üres porcelántányérka is, amibe sorozatban lehet majd köpni a magokat, mert ahogy a magok csilingelnek a tálkában, az a nyár egyik legkedvesebb hangja, igazad van, úgy is nagyon jó a cseresznye, de most mégiscsak süssünk inkább belőle valamit.

Jól van, ha magokat akarsz köpködni, akkor legyen csak clafoutis, azt magostul szokták, merthogy attól enyhe mandula- és vaníliaíze lesz a cseresznyének, a clafoutis tésztája könnyedebb, inkább hasonlít a palacsintatésztára, a cobbleré meg ropogósabb, ez a fő különbség, meg az, hogy a cobblernél alul van a gyümölcs, arra jön a tészta, a clafoutis-nál pedig az egészet össze kell keverni és úgy megsütni, és ha elég könnyű a tészta, akkor még fel is jönnek a cseresznyék a tetejére.

Emlékszel, egyszer-kétszer a focacciát is csináltuk úgy, hogy benne hagytuk a magokat, más az íze tényleg, de lehet, hogy csak

azért, mert akkor óvatosabban eszi az ember, finoman ide-oda tologatja a falatot a szájában, keresi a magokat, megtalálja a mandulaízt, a vaníliaízt.

Persze, ha akarod, fakasznizhatunk, végül is ráérünk, az iskolának már vége, hova sietnénk, kimagozzuk szépen a cseresznyét, aztán gondosan hosszában félbevágott mandulaszemeket dugunk a magok helyére, és mikor kész, még meglocsoljuk a gyümölcsöt egy-két evőkanál cseresznyepálinkával vagy amaretto likőrrel, vaníliakivonatot is csepegtetünk rá, hagyjuk fél órát, hogy összeérjenek az ízek, és csak aztán keverjük bele a tésztába, és öntjük bele a kivajazott jénaiba.

Na nem, vakáció ide vagy oda, annyira mégsem érzed magad időmilliomosnak – magozni magozhatunk, de ezt a mandulaszemmel tömködést, ezt inkább kihagynád, hát jó, te tudod, de attól még egy kis durvára vágott mandulát keverhetnénk a gyümölcsbe.

Amíg magozunk, addig elmesélem neked megint, amit ilyenkor mindig el szoktam, tudod, a gonosz blokkfelelős történetét, aki elkerítette a tömbházunk előtt a parkot, és mindig kiszúrta bicskával a labdánkat, ha véletlenül a területére tévedt, ráadásul a cseresznyefát is kisajátította, és ahogy pirosodni kezdtek a gyümölcsök, egy kisszéken ülve őrizte őket csúzlival a kezében, hagyjalak már, ezt már ezerszer elmeséltem, tudod jól a végét, a horgászbottal, aminek a végére szedőzacskót szereltünk, olyan volt az egész, mintha Ion Creangă írta volna, „Na, jatö, szátyurö-tye gye cshirese!”, vagyis: „majd adok én nektek cseresznyézést!”, kiabálta az öreg, majdnem úgy, mint abban a román novellában, de az első lövésnél elszakadt a csúzligumija, úgyhogy kézzel dobálta ránk a köveket, mi meg cseresznyemagokkal támadtunk vissza.

Régi szép emlékek, gyerekkori rosszalkodások, egy másik világ, egy másik korszak – igen, tudom, te már nagyon unod ezeket a szakállas sztorikat, de látod, eltelt vele az idő, kimagoztuk mind a cseresznyét, gyere, keverjük össze a tésztát. Fél kiló cseresznyéhez két evőkanál (kb. három deka) vaj, megolvasztjuk ügyesen,

belekeverünk hét deka cukrot, az visszahűti, aztán három tojás kell még, negyed liter tej meg hét deka liszt, egy csipet só, te kevered vagy én keverem, mindegy, a lényeg, hogy járjon a kézben az a habverő, sima legyen, mint a palacsintatészta, fél pohár szódavízzel könnyíthetjük is, ha gondolod, azt szép óvatosan kell belekeverni, de csak akkor, ha nem bánod, hogy picit zselésebb-buborékosabb marad a tészta, és ha már palacsintatészta, akkor persze reszelt citromhéjat is tehetnénk bele, mit gondolsz, tegyünk, mi történhet?

Na, hol az a jénai, vajazzuk ki, keverd kicsit még a tésztát, addig én beleszórom a cseresznyét, jól van, öntsük át a jénaiba, tegyük be a sütőbe, 180 fok, fél óra vagy kicsit több, várunk türelemmel, amíg szépen meg nem sül.

A végén majd még meg is porcukrozzuk, kicsit hagyjuk hűlni-langyosodni, aztán kész – ehetjük is!

-

Olívaolajos-kardamomos kalács-focaccia szirupos kakukkfüves sárgabarackkal

a tésztához: 3 tojás, 3 evőkanál cukor vagy méz, 1 dl tej, 1 dl olívaolaj, 40 dkg átszitált süteményliszt, 1 evőkanál őrölt zöld kardamom, 1 kiskanál só, ½ kiskanál porélesztő vagy 2 evőkanál kovász

1 kg sárgabarack

a barackszirupho: 1 sárgabarack, 1 kiskanál cukor

Először szétválasztottam és kimagoztam a barackokat, mert egy egyszerű barackos piskótát akartam, olyat, amilyet nagymamám is csinált néha.

Ezt ott rontottam el, hogy szokás szerint egy kézzel akartam szétválasztani a tojást, de sajnos rászorítottam, és összekeveredett a fehérje a sárgájával, úgyhogy a piskótának lőttek, nem baj, akkor sütök belőle vajas fahéjas kalácsot, na, ezt meg ott rontottam el, hogy előző nap elhasználtam az összes vajat a gombás rizottóhoz, úgyhogy nem volt már vaj, pedig akkorra a tejet, a tojást, a cukrot, az élesztőt és a sót már összekevertem, a lisztet is átszitáltam.

Két hiba után egy harmadiknak már nincs helye, mit lehetne mindezzel kezdeni, töprengtem el a félkész tészta fölött. Ilyenkor jönnek a nagy megvilágosodások, eszembe jutott az előző napi kardamomos, mentás sárgabaracksörbet, a kardamomról a finn pulla kalács, aminek ez a fő fűszere, arról az, hogy egyszer, amikor belemértem a sok-sok finom vajat, eltűnődtem azon, hogy nem lehetne-e vaj helyet valami mással készíteni, arról pedig az, hogy mindig is akartam délfrancia olívás kalácsot enni, és arról az is eszembe jutott végre, hogy van a hűtőben egy kis szirupos sárgabarack, ami nem fért bele már a sörbetbe.

A szirupos barack úgy készül, hogy egy érettebb barackot jól össze kell maszkatyálni egy kiskanál cukorral, megvárni, amíg pár

óra alatt levet enged – ez lesz a szirup –, ami marad belőle, az jó lesz majd mondjuk joghurthoz.

Itt már tudtam, hogy ebből egy komoly kísérlet lesz, el is neveztem magamban: kedves kísérlet, legyen a te neved: Olívaolajos-kardamomos kalács-focaccia szirupos kakukkfüves sárgabarackkal.

Már csak végre kellett hajtani a tervet, elővettem hát az olívaolajat (egészséges luxus – mindig van itthon), a vaj helyett belemértem szépen a készülő kalácstésztába, így készült a kardamomos-olajos kalácsalap, pár óra alatt meg is kelt, belesimítottam a focacciaformába, olajos kalácstészta létére egész máshogy simult és nyúlt, mint ahogy a kenyértészta szokott, puhább volt, simább és másként rugalmas, jólesett húzni és formálni.

A tésztából szépen kiérződött a kardamomillat, formázás közben eszembe jutott az érdekes kérdés, hogyan, mikor és miért jutott el ez a fűszer Skandináviába – vagy a vikingek vitték oda (lehetséges, de nem bizonyított), vagy pár száz évvel később a mórok, akkoriban egész sokat használt fűszer volt Európa-szerte, Skandináviában aztán kicsit megállt az idő, nem kopott úgy ki a kalácsokból, mint máshol.

Amíg a kardamomon morfondíroztam, elrendeztem a tésztán a megfelezett sárgabarackokat, szeretem ezt a rakosgatást, a legszebbet középre, aztán a többit köré, finoman kellett benyomni a tésztába a gyümölcsöket, épphogy csak beleragadjanak, amikor kész volt, elgyönyörködtem benne (a sárgabarackról a nagyváradi nyarak jutnak mindig eszembe, a piac, a félelmetes „pofticos” bácsi – egyszer elmesélem), aztán betettem a sütőbe, jégkockákat dobtam alá a gőz miatt, és az üvegen át figyeltem, hogy emelkedik meg lassan a tészta, hogyan emeli fel a barackokat.

Negyedóra múlva, amikor már majdnem kész volt, kiengedtem a sütőből a gőz maradékát, elgyönyörködtem kicsit a barackokban, aztán hogy még szebbek legyenek, a tészta pedig még illatosabb, jól meglocsoltam az egészet három-négy evőkanál barackszirupppal, és

amikor így egészen kész lett, kiszaladtam a kertbe friss kakukkfűért, és rámorzsoltam a tetejére.

Így született annak idején pár hibából és ötletből ez az azóta csodálatosan bevált süteményrecept, konyhánk megbecsült nyári vendége.

Így is elég látványos, ahogy van, de ha igazán ünnepivé akarja fokozni az ember, akkor lehet rá még tört pisztáciát szórni, és adni hozzá egy kis nem agyoncukrozott, porrá tört pisztáciával megbolondított tejszínhabot, vagy jó sűrűre kevert pisztáciás, lime-os joghurtöntetet.

(Aki kerüli a cukrot, az süthet sima olívás, kakukkfüves, rozmaringos barackos focacciát klasszikus kenyértésztával – ezen is finom lesz a barack, de az már egy másik történet, a sós-gyümölcsös-fűszeres kenyérlepények legendáiból.)

-

A csokoládésnál is csokoládésabb csokoládéfagylalt

15 dkg keserű csokoládé, 14 dkg cukor, 2,5 dkg (kb. két és fél evőkanál) étkezési keményítő (kukorica- vagy tápiókakeményítő), 2,5 dkg holland kakaópor, 1 csipet só, 6,5 dl víz (vagy tej és víz, vagy tej és tejszín)

Ki ne szeretne csokoládésnál is csokoládésabb csokoládéfagylaltot készíteni? Hát én bizony szeretnék! Mindig is szerettem volna, és mindig is szeretni fogok, mert a csokifagylalt az egyetlen, ami még a csokoládénál is sokkal finomabb, főként nyáron, rekkenő forróságban. Mindent tud, amit a csokoládé, csak még hűsít is, ráadásul csodálatos alapja lehet mindenféle ravasz pohárdesszerteknek: egy kis mentás tejszínhab, egy kis eper vagy cseresznye, vagy éppen meggy kell hozzá, egy kis pörkölt dió vagy mogyoró vagy pisztácia, vagy épp grillázs a tetejére, egy réteg törött keksz alá, és készen is vagyunk.

A legcsokoládésabb csokifagyiba még tojás sem kell, sőt tej se feltétlenül: csak csokoládé kell, víz, cukor meg keményítő. Én bevallom, sokáig féltem a keményítőalapú fagylaltoktól, sőt egyáltalán a keményítőtől, életemben ugyanis először az Egy komisz kölyök naplója című könyvben olvastam a keményítőről. Egészen revelatív gyerekkönyv volt, imádtam, hogy valaki nálam is rosszabbul tud helyesírni, és hálás szeretettel gondolok ezért Karinthy Frigyesre, merthogy az Egy komisz kölyök ugyan fordítás, de valójában sokkal több van benne Karinthyból, mint az eredetiből. (Karinthyt amúgy nem is holmi keményítő miatt lenne illendő emlegetni egy fagylaltos írásban – mérges is lenne, ha megtudná: Mit keményítőzik maga a nevemben, kikérem magamnak a keményítőzést, mondaná, hát nem tudja, hogy én találtam fel a kókuszfagylaltot? – de erről juszt is máskor fogok mesélni, hadd pukkadozzon csak Karinthy ott fent a fagylaltokkal teli

írómennyországban.) A regényben az a csíny lényege, hogy a komisz kölyök elintézi, hogy a nővére esküvőjére mindenki keményítőt vigyen ajándékba, és emiatt, és a keményített ingek meg ágyneműk körüli mindenféle hercehurcák miatt, el se tudtam képzelni, hogy a keményítő valójában a főzés, mi több, olyan kiváló édesség alapanyaga is lehet, mint a fagylalt.

Szent borzadállyal olvastam tehát a keményítőalapú szicíliai fagylaltokról, de aztán a kíváncsiság erősebb volt az aggodalomnál. Minden a pisztáciafagylalttal kezdődött, és az olyan finom lett, hogy azóta rengeteg keményítős fagylaltot kipróbáltam.

Vágjunk tehát bele! Vegyünk elő tizenöt deka jóféle keserű csokoládét, tördeljük darabokra, egy icipici sarkocskát persze kóstoljunk is meg, mert amíg szopogatjuk, legalább eldönthetjük, hogy durvábban vagy lágyabban csokis fagylaltot szeretnénk-e készíteni. Ha merész, tiszta csokiízt kívánunk, akkor három deci víz és három és fél deci tej kell a láboskába (sőt, lehet csak víz az egész), ha kicsit lágyabbat, akkor négy deci tej és negyed liter tejszín, összesen hat és fél deci folyadék. Ehhez tizennégy deka cukrot és két és fél deka keményítőt kell hozzákeverni, kell még egy csipet só – és kész, ez a fagylaltalap!

Tegyük lassú tűzre, hogy melegedjen-langyosodjon, közben keverjük, amilyen vadul csak tudjuk, hűséges kézi habverőnkkel, vagy ha nem félünk a technikától, akkor hűséges botmixerünkkel. Nem kell lobogva forrnia, elég, ha gyöngyözni kezd, ekkor levehetjük a tűzről, és ebbe kell belezúdítani a csokoládét, és tovább kevergetni, hogy hűlés közben szépen felolvadjon. (Itt el lehet játszani a narancsos csokifagyi gondolatával, egy-két kiskanálnyi porrá tört kandírozott narancshéj kell csak hozzá, persze azt akár a legelején, a keményítővel együtt is belekeverhettük volna a fagylaltalapba.)

Szeretem nézni, ahogy a fehér, keményítőtől gyöngyházfényű folyadék az olvadó csokoládétól örvényesen sötétedni kezd. Amikor a csokoládé már mind felolvadt, akkor még belekeverek két

evőkanál sötét holland kakaóport, hadd legyen még a csokoládésnál is csokoládésabb a fagylalt. Egy kis vaníliakivonatot is lehet hozzáadni ilyenkor, de előbb érdemes megkóstolni az alapot: van, amikor a vanília íze félre tudja vinni a csokoládé aromáját.

Most már csak meg kell várni, hogy lehűljön, és lehet is fagylaltgépbe tölteni. Utána már csak meg kell várni, amíg a gép lassan lehűti és átlevegősíti a masszát. (Aki triplacsokis fagylaltot szeretne, az nyugodtan keverjen a fagylaltba még egy-két evőkanálnyi reszelt csokoládét – de ez már tényleg a veszélyes hedonizmus határát súrolja.)

-

Gyors kókuszos mangósörbet
– vagy ugyanez őszibarackból

1-2 mangó húsa (kb. 40 dkg), 1 csipet só, 2 evőkanál akácméz vagy golden syrup, 400 ml-es konzerv kókusztej, esetleg: csili, 1-2 kiskanál gyömbérlé

Ha esetleg friss, tisztességes mangóhoz juttok valahogy, akkor pillanatok alatt csinálhattok belőle kókuszos mangósörbetet.

Nekem a mangó még mindig nagyon egzotikus gyümölcs, tizenhét évesen láttam az elsőt, Izraelből hozta édesanyám egy tanítványa, érett volt és finom. Fenyőbarack!, mondtam, amikor megkóstoltam. Megszerettem, és azóta is így nevezem magamban, el is képzeltem hozzá egy tobozok helyett mangókkal rakott fenyőfát. Sajnos könnyű éretlen, ízetlen, szálkás húsú mangókkal találkozni, akit eddig csak csalódás ért mangóügyben, annak érdemes kipróbálnia a spanyol mangótermesztőket, komoly ültetvények vannak ott, ahonnan maguk a termelők közvetlenül küldik el nekünk a frissen szedett és pár nap alatt csodásan beérő gyümölcsöt.

Vegyetek tehát elő egy érett mangót, szaglásszátok meg. Ha tényleg érett, a szár helyénél lehet legjobban érezni azt az édeskés, mézes, gyantás, barackos illatot. Én mindig elálmélkodom a héj pirosas és a hús sárga simaságán, néha, ha már nagyon érett, a bőrén is ott van egy-egy átlátszó, gyantaszerű csepp.

Hámozzátok meg, vágjátok le a magról a húst, én sose tudok ellenállni, mindig megpróbálom foggal lefaragni a magról a maradékot, hiába tudom közben, hogy majd megbánom, mert egy rostocska szinte biztosan a fogam közé tapad.

Egy liter sörbethez negyven deka mangó kell, és ha akad nagyon érett és finom őszibarackotok, azt is tehettek hozzá, de ez a recept csak őszibarackkal is működik – akkor viszont fontos, hogy a gyümölcs ne vízízű, hanem tényleg zamatos legyen.

Sózzátok meg (egy csipet kell csak), gondolkozzatok el a csípős fagylalt egzotikus lehetőségén (igen, lehet csilit tenni bele, szokatlan, de finom annak, aki szereti, persze nem muszáj most, a végén is rászórható, még ravaszabb és ütősebb megoldás a gyömbérlé, ehhez egy kisujjnyi gyömbért kell lereszelni, aztán akár fokhagymanyomón, akár szitán átpréselni, majd bátran a mangóhoz keverni), utána meg öntsetek hozzá egy konzervnyi jóféle kókusztejet (nem érdemes olcsót használni, a mangó már úgyis drága, és ez a két alapanyagos fagylalt csak akkor jó, ha mindkettő igazán jó – bele kell törődni, hogy ez drága mulatság) és két-három evőkanál akácmézet. (Vagy golden szirupot, attól krémesebb lesz a fagylalt.)

Turmixoljátok le, aztán öntsétek a fagylaltgépbe, és fagyasszátok készre.

Ha nincs fagylaltgépetek, az se baj, fagyasszátok le a turmixot, aztán turmixoljátok le újra – ha nem volt rostos a mangó, akkor így is sima és egész levegős fagylalt keletkezik.

Kóstoljátok meg, húzzátok át a szájpadlásotokon, érezzétek, ahogy felfut az orrotokon a hideg borzongás, ízleljétek prüszkölve-szimatolva a kókuszízt a mangóban, a mangóízt a kókuszban.

Örüljetek.

Marmolada

Fekszem a sötétben, a telefonomat markolom, számolom a perceket, azt kívánom, legyen szél, legyen eső. Gomolygó felhőket képzelek, sötét eget, megpróbálom beleképzelni a vihart a telefonomba, beleképzelni az időjárásjelző applikációba. A körmöm surrogva siklik a szálcsiszolt alumíniumon, a kamerasziget fekete korongja körül köröz, eső, eső, eső, gondolom, de tudom, hogy hiába.

A telefon megremeg a kezemben, a képernyő kivilágosodik, ébresztene, ha nem lennék ébren, oda se kell néznem, már tudom, mégis jó idő lesz ma a Dolomitokban, a Marmoladán, ideális hegymászó idő.

Remeg a lábam, ahogy kimegyek a konyhába, csupa hideg reszketés a karom, ahogy kiveszem az alsó szekrényből a régi hátizsákot, Istvánom régi hátizsákját, arra gondolok, hogy nem lehetek gyenge, nem sajnáltathatom magam, ma se, ahogy máskor se. Megfogom a zsák hűvös csővázát, a konyhaasztal közepére zökkentem, a kicsi fiamra gondolok, a huszonkét éves kicsi fiamra. Jancsikámra.

Tudom, hogy ott van, valami sátorban, valami sziklafal tövében, elképzelem, hogy felébred, megnézi az időjárást a telefonján, aztán, mit tudom én hogyan, de készülni kezd.

Fel kéne hívjam, de nem hívhatom fel, a múltkor annyira összevesztünk, hogy megtiltotta, többet ne hívogassam, azt mondta, egyáltalán hagyjam már békén az anyai szívvel meg a kicsifiamozással, érti, hogy szeretem, és ő is engem, hát hogy ne szeretne, de van, amibe nem szólhatok bele, értsem már meg, hogy csak összevissza zsarolom ezzel az ostoba aggódással, úgyhogy hagyjam békén, megértettem? Hagyjam békén, hadd élje úgy, ahogy akarja, az életét. Majd ő mindig felhív, ha kell. Ne aggódjak.

Kicsatolom a zsák szíjait, kipakolom belőle a tárgyakat, a foszlott bőrű, repedt hószemüveget, a kis jégcsákányt, a hágóvasakat, közben Istvánomra gondolok, a férjemre, arra, hogy ezért az egészért én vagyok a hibás, ha nem esketem meg Jancsikámat rögtön azután, hogy négyéves korában megtalálta az ágy alá dugott albumot Istvánnak a csúcsokról meg a hágókról készült diafelvételeivel, ha nem térdeltetem le, és nem térdelek mellé, és nem imádkoztatom összetett kézzel, és nem fogadtatom meg vele mindenre, ami szent, hogy ő soha, de soha nem fog még csak a közlébe se menni azoknak az ezerszer is átkozott hegyeknek, akkor most minden másképp lenne.

Kiveszem a Primus főzős dobozt, a zacskót a karabinerekkel, a másikat a falszegekkel, a két elfoszlott kötéldarabot, amivel István mindig a csomókat gyakorolta, kiteszek mindent az asztalra, persze most is eszembe jut a délután, amikor visszahozták a hátizsákját, ketten jöttek, a kötéltársak, a főnővér nem akarta beengedni őket a szobámba, nehogy előbb meginduljon a szülés, álltak ott, fogták a zsákot, néztem őket, rájuk akartam kiabálni, hogy nem ezt ígérték, persze nem nekik szólt volna a kiáltás, hanem Istvánnak, ő volt az, aki megígérte, hogy hazajön, hogy visszajön hozzám, megfogtam a hasamat, két kézzel kapaszkodtam belé, és a fal felé fordultam, és nem figyeltem arra, amit mondanak a kőlavináról, inkább Jancsi gyors szívdobogását képzeltem oda a testem közepére, vagyis tudtam, hogy ott van, épp csak hallani nem hallottam, de elképzeltem azért, hogy hallom, és számoltam is magamban, nagyon gyorsan, nagyon-nagyon gyorsan, egész addig, amíg el nem mentek végül, akkor aztán megfordultam, odanéztem, a zsák ott volt a padlón, ugyanilyen narancssárgán rikított, mint most itt, az asztalon.

Az utolsó doboz a zsák legalján van, benne egy régi vászonzacskóban a kávé, amit még én pörköltem, a daráló, amit még tőlem kapott, és a kotyogós főző, ezek most a legfontosabbak, ezekre lesz most a legnagyobb szükségem. Szétcsavarom a darálót,

szép tiszta, előbb a bolyhos mikroszálas kendővel töröltem át, aztán a borzecsettel, aztán a sima mikroszállal, ahogy ma is át fogom ecsetelni és törölni, majd, ha eljön az ideje, de addig még sok munka vár rám. Belenyúlok a kávészacskóba, kimarkolok egy félmaréknyi kávébabot, szemenként dobálom a darálóba, lassan, lassan, lassan, közben Jancsikára gondolok, arra, hogy hiába mentettem fel tornából, hiába neveltem puhánynak, mégiscsak megismerkedett valahogy azzal az olasz lánnyal, Raffaellával, aki aztán fogta, és mint a forgószél, elrepítette magával Bolzanóba, segédszakácsnak a családi vendéglőbe, és persze pont egy hegymászó kellett hogy legyen annak a lánynak az apja.

Nem, nem szabad arra gondolnom, hogy mit rontottam el, hogy mit kellett volna másképp csinálnom, most nem ez a feladat. Az utolsó kávészemet is beledobom a darálóba, jól van, pont harminchárom, pont a szerencseszámom. Rácsavarom a felső részt, kicsattantom a tetejéből a tekerőt. Lassan körbeforgatom, elképzelem, hogy Jancsi elindul felfelé a falon, fogást talál fogás után, mászik.

Tekerem a darálót, elképzelem, hogy egy orsó, egy láthatatlan végtelen szál tekeredik köré, a vége a fiam dereka körül, tartja és emeli, én meg tekerve húzom vele feljebb és egyre feljebb. Vigyázok rá. Tudom, hogy mi lesz, az lesz, hogy megint estig itt fogok ülni, tekerem és tekerem körbe-körbe-körbe a darálót, marmolada-marmolada, mormolom közben, egészen addig, amíg meg nem csörren majd végre a telefon.

-

A granita örömei

darált kávé, cukor vagy méz, esetleg: likőrfélék, tejszín vagy kókusztej vagy mandulatej

Próbálkoztam nemegyszer eszpresszóval is, de aztán beletörődtem, hogy a legjobb kávés granitát mégiscsak a hidegen áztatott kávéból lehet csinálni.

A hidegen áztatott kávé úgy készül, hogy az ember mondjuk 4:1 vagy akár 3:1 arányban összekever hideg vizet és darált kávét, a hűtőszekrényben fél napig áztatja, aztán átszűri kávéfilteren. Egészen sima ízű, könnyedén finom és mégiscsak igen erős kávékoncentrátumhoz lehet így jutni, hideg tejjel, tejszínnel, cukorral, mézzel, tejszínhabbal, netán jégkockára vagy fagylaltra csorgatva ideális jegeskávé-alapanyag, forró délutánokon persze elszabadulhat az ember fantáziája, egy kis Unicum vagy amaretto, esetleg egy kevés whiskey vagy konyak, és már a koktélozás határát súrolhatjuk, pláne, ha töltés közben kicsit jobban megbillen a kezünk. (És ha zölddió-likőrt vezérel utunkba a jósors, bizony az is igen szépen felhasználható így – ha pedig ebbe még egy gombóc diófagylaltot is teszünk, akkor – nos, inkább nem is folytatom ezt a gondolatot, csak nagyokat, ábrándosakat nyelek.)

De maradjunk csak a granitánál, ami úgy készül, hogy ezt a kávékoncentrátumot ízlés szerint megédesítjük (mézzel, cukorral, de édesítővel is lehet próbálkozni), aztán, ha van fagylaltgépünk, beletöltjük, és hagyjuk, hogy jégkásává keveredjen, ha pedig nincs, akkor egy lapos jénaiba vagy porcelántálba töltve a mélyhűtőbe téve és a szépen fagyogató folyadékot félóránként egy villával megtörve-átkeverve úgy három óra alatt jégkásához jutunk. (Az is járható út, hogy egyszerűen jégkockává fagyasztjuk, aztán betesszük a kockákat a mixerbe – de érdemes utánanézni, hogy bírja-e a

mixerünk ezt a fajta mókát, és azzal is számolni kell, hogy élesebbek lesznek így a jégforgácsok.)

Akármelyik módszert is választjuk, a végeredmény kávészínű, üdítő jégkása lesz, ami magában kanalazva vagy egy kis tejszínhabbal (erről később) semmihez sem hasonlítható élmény.

Érdemes egyszer szicíliai módra reggelire is megkóstolni, a legjobb frissen sütött brióssal megadni a módját (ígérem, a brióssütés örömeiről is mesélek majd egyszer), de egy vékony szelet picit megpirított, vajjal és mézzel vékonyan megkent kalácsra halmozva is egészen meglepően finom és szokatlan desszert-reggelit kaphatunk.

A granitából pillanatok alatt lehet jegeskávét készíteni, épp csak egy kis tejjel vagy könnyű tejszínnel kell felönteni. Én kókusztejjel is próbálkoztam, egyáltalán nem bántam meg. Valószínűleg mandulatejjel is nagyon finom.

Külön szólni kell még a tejszínhabról, a tejszínhab ugyanis a granita nagy barátja, van, aki csak egy kanálkányit tesz a tetejére, de fele-fele arányban összeverve egyfajta gyors és rafinált haboskávéshake-et nyerhet az, aki elég vállalkozó szellemű. (A tejszínhabba lehet felverés közben egy kis narancsszirupot keverni, egészen új szintre tudja emelni az élményt.)

Ha még dekadensebb élvezetekre vágyunk, akkor jöhetnek a fagylalt-kávé keverékek, a kávéval leöntött fagylaltok, vagyis az affogatók – a bőség zavarában persze ezeket is meg lehet granitával bolondítani, mindössze annyi a teendőnk, hogy a pár kanál granitával koronázott fagylaltgombócokat szépen nyakon öntsük egy friss eszpresszóval vagy ristrettóval. Igen, ez az, amikor az ember kávéval issza vagy eszi a kávét, a lényeg: igen hűsítő és ínycsiklandó módon juttathatjuk komoly koffeinsokkhoz a szervezetünket. (Vigyázat, ettől eléggé fel lehet pörögni, én például egy ilyen jég-kávé mámorban jutottam el a „Fagyogató affogato lehűti a fogadat, ó!” mondókához, amit elég volt pár tucatszor

mániákusan elismételni, és aztán órákig nem tudtam kiverni a fejemből.)

-

Egyszerű főzött vaníliafagylalt

1 csipet só, 2,5 dl zsíros tej, 15 dkg cukor, 5 dl tejszín, 6 tojássárgája, ½ evőkanál házi vaníliakivonat vagy 1 vaníliarúd

Először is szétválasztom a tojásokat. Egyenként, óvatosan, kézzel egy tálka fölött, ha már átfolyt az ujjaim között a fehérje, akkor a sárgáját a sárgájás fémtálba teszem, a fehérjét pedig beleöntöm a fehérjés befőttesüvegbe: ez a fagylalthoz nem kell, pár napig eláll, majdcsak jó lesz valamire, ha mondjuk macaront akarnék sütni, vagy habot verni belőle, akkor külön jót is tesz neki az állás. (Azért kell külön tálka, hogy ha mégse menne olyan simán az elválasztás, akkor ne sárgájázzam össze az összes fehérjét.)

Ha megtelt a fémtál a hat tojássárgájával, akkor szokás szerint elgyönyörködöm a gömbfelületek mélysárga csillogásán és azon, milyen szépen tükröződnek a fémtálban, aztán, amint kigyönyörködtem magam, előveszek egy kis lábost, és összekeverem benne a sót, a tejet, a cukor felét, a tejszínt és a vaníliakivonatot (az a jó, ha házi; a Főzőskönyvben meg is írtam, nagyon egyszerű: tíz, darabokra vágott vaníliarudat kell fél évig áztatni másfél deci vodkában – évekig jó, csak rendszeresen után kell tölteni vodkával); ha nem kivonatot használnék, akkor egy rudat vágnék ketté, és belekaparnám a tejszínbe a belsejét, aztán az egészet beletenném.

A kislábost kis lángon melegíteni kezdem, közben a tojásokat felverem a cukor maradékával – kézzel is lehet, robotgéppel is. Ha a tej már gyöngyözni kezd, és megtelik vaníliaillattal a konyha, elzárom a lángot, és hagyom, hogy langyosra hűljön.

(Közben persze eszembe jut a jóval egyszerűbb high-tech módszer is, ami úgy zajlik, hogy az összes alapanyagot – a vanília héját kivéve – beleteszem egy zárható befőttesüvegbe, összebotmixerezem, beledobom a héjat is, lezárom, aztán egy órára

beteszem a 75 fokos vízfürdőbe – de ehhez vízfürdő kell, és sajnos ebből a könyvből is kimaradt az alapos szuvid fejezet).

Ha a vaníliás tejszín már annyira lehűlt, hogy ha belekortyolnánk, nem égetné meg a szánkat (finom ám a cukros-vaníliás meleg tejszín – ezen a ponton rá kell térni a lelkiismeret-furdalásra: khm, nem lehetne ezt a fagylaltot valahogy kevesebb cukorral, tejszín nélkül, félzsíros tejjel…? – nem, nem lehetne, a főzött fagylalt ilyen, vannak persze keményítős, zsírszegény módszerek, de az egy másfajta fagylalt lenne és egy másik történet, ez itt a gazdag, rendes főzött fagylalt, az egyetlen megoldás, hogy mértékletesen esszük, lassanként, minél kisebb kiskanállal), akkor elkezdhetjük óvatosan hozzákanalazni a tojássárgájához, úgy, hogy közben az egészet vadul keverjük (vagy hagyjuk, hogy a robotgép kevergesse, szépen, módszeresen, lassú fokozaton). Ha elég szorgalmasan kanalazgatjuk a tojáshoz a tejszínt, egy idő után szép folyékony lesz, és akkor most ugyanezt eljátszhatjuk visszafelé, a folyékony tojásos tejszínt csorgathatjuk lassan bele a láboskába a többihez.

Ha már szépen összekeveredett, akkor kis hőn alágyújthatunk, kevergetve-kavargatva melegíthetjük. Nyugodtan képzeljük közben magunkat fiatal cukrásztanulónak, fogadjuk meg, ha felnövünk, mégiscsak veszünk egy szuvid-fürdőt. Figyelni kell, hogy a krém ne melegedjen 82 fok fölé, ehhez nem árt egy hőmérő. Lassan be fog sűrűsödni, amikor már szépen megáll a kanál hátán, akkor jó. Biztos, ami biztos, átszűrhetjük egy szűrőn, ha esetleg mégiscsak kicsapódott volna benne a tojás.

Kész, ez a fagylaltalap, már csak hagyni kell kihűlni, aztán ha már pihent a hűtőben legalább egy éjszakát, tetszés szerint bármikor fagylaltgépbe lehet tölteni, és kész is lesz a vaníliafagylalt.

Ha nem lenne fagylaltgépünk, akkor az is egy megoldás, hogy lábosostul betesszük a mélyhűtőbe, aztán tízpercenként átbotmixerezzük, amíg meg nem fagy.

(A végére még egy ravasz trükk: ha nincs fagylaltgépünk, habszifonunk viszont igen, akkor a krémet a szifonba töltve – ehhez

a mennyiséghez persze literes szifon kell és két nitrogénpatron – habként belenyomhatjuk egy zárható edénybe, pár óra alatt megfagy, és csodás könnyű krémfagylaltot kapunk. De azt se tiltja meg senki, hogy két frissen sütött krémeslap közé fújjuk a habot – akkor ugyanis máris krémest hoztunk létre, nem is akármilyet, hanem nagyon könnyű habú, franciás cukrászkrémest.)

-

A kasztelgandolfó: az őszibarack és a fagylalt közös csodája

személyenként: 1 őszibarack, 1 evőkanál rum vagy konyak, kevés cukor, 2 gombóc vanília- vagy pisztáciafagylalt, málna vagy más bogyós gyümölcsök, sós grillázs (ideális esetben pisztáciából), esetleg: tökmagolaj, pirított sós tökmag

Úgy-e hogy kérsz kasztelgandolfót? – tesszük fel előszeretettel és igen harsányan egymásnak a kérdést, rögtön, amint megjelennek a piacon az első igazán zamatos és lédús őszibarackok.

A legfinomabb és legegyszerűbb nyári desszert a kasztelgandolfó, amilyen elegánsan hangzik, olyan nagyon egyszerű. A kasztelgandolfó valójában csak hámozott, nagyon kevés rummal, esetleg konyakkal meglocsolt, hideg helyen fél óráig érlelt őszibarack (ha gyerekek is kapnak, az övék készülhet inkább pár csepp citromlével – és a barackot is lehet nagyon finoman porcukrozni –, ilyenkor nem az édesítés, hanem az ízfokozás a cél, a cukrot szinte úgy lehet használni, mint a sót), amit aztán kis porcelántálba halmozva vaníliafagylalttal kell megkoronázni. Ez a kasztelgandolfó, a nevét Castel Gandolfóról kapta, a pápák nyári rezidenciájáról, a receptet emlékeim szerint apám olvasta fel egy nyári vasárnap délelőttön Lénárd Sándor A római konyha című csodálatos szakácskönyvéből, ahol nem is mint recept, hanem mint afféle elejtett félmondat szerepel, a Castel Gandolfo zamatos őszibarackjának dicséretét zengő bekezdésben.

Akkor pont volt otthon barack is, fagylalt is, gyorsan elkészült hát az édesség, és kasztelgandolfó néven bevonult a családi receptúrába. Valószínűleg ennek az elegánsan, egzotikusan és nagyvilágian hangzó névnek köszönhette, hogy nem kopott ki onnan soha többet, úgyhogy amint megérkeztek az első édesre érett őszibarackok, máris készült a kasztelgandolfó, és boldogan tehettük fel egymásnak, ha kellett, ha nem, az első mondatban már leírt

kérdést – hiszen már a kérdés harsány örömében ott volt a zamatos ízemlék és az étvágygerjesztő vágyakozás.

A találmány lényege, hogy az őszibarack nagyon szépen illik a vaníliafagylalthoz. Erre persze nem nehéz rájönni, egyszerű desszert: annál jobb, minél jobb a fagylalt, és minél jobb a barack. Én legjobban a fehér húsú, nem túl tolakodóan, de aromásan édes barackokból és a házi készítésű, vaníliásnál is vaníliásabb vaníliafagylaltból készítve szeretem. Ha igazán egzotikusra akarom csavarintani, akkor meglocsolom egy kiskanál friss tökmagolajjal (ezt a trükköt, a tökmagolajas vaníliafagylaltot Stájerországban tanultam), ilyenkor pirított, sós tökmagot is lehet bátran szórni a tetejére.

Pisztáciafagylalttal persze talán még ennél is finomabb (a pisztácia és a vanília mély és messze vezető barátsága olyan történet, amiről egyszer majd hosszabban is áradoznom kell), és ha szépen megtört, sós pisztáciagrillázst szórunk a tetejére (pár kanál cukrot karamellizálunk, ha már jó borostyánszínű, durvára vágott, hámozott pisztáciát szórunk bele, és pár csipet nagyszemű sót, megvajazott fémlapra öntve hagyjuk kihűlni, majd összetörjük), akkor már mestercukrászi szintek felé kacsintgathatunk. És persze ha már kacsintgatunk, akkor eszünkbe juthat a legklasszikusabb barackos fagylaltkehely, a pêche Melba, ahol a barack mellé málna is kerül (vagy éppen málna-áfonya-szeder keverék – mi persze bármilyen variációban használhatjuk ezeket, nekem az éppen csak egymáshoz tört málna-áfonya keverékkel vannak szép tapasztalataim), és félbe vagy negyedbe vágott málnaszemeket is szórhatunk a pisztáciafagylaltos-grillázsos őszibarackra. Magamban én ezt is kasztelgandolfónak hívom, ez az úgynevezett dúsgazdag változat.

Vaníliafagylalt-variációk

Nem, nem a barackos rumos varázslat az egyetlen, amit a vaníliafagylalttal előadhatunk. A vaníliafagylalt csak úgy kínálja magát a különböző ízesítési variációknak. Felsorolok most hármat, amit különösen szeretek.

(Tökmagolajos) Rendhagyó és elegánsan gyors desszert a fent már említett tökmagolajos vaníliafagylalt. A tökmagolajat Stájerországban szerettem meg, a barátaim elvittek egyszer egy olajprésbe, ahol frissen préselt olajat lehetett kóstolni, langyos volt és édesen fanyar. Vaníliafagylaltra locsolva az íze kiteljesedett, összetettségében talán csak a sóskaramella-fagylalt ízéhez fogható. Mindenképpen érdemes kipróbálni, a lényeg, hogy a tökmagolaj gyorsan avasodik, ha veszünk egy üveggel, akkor használjuk is el minél hamarabb. Szórhatunk a tetejére pirított tökmagot, vagy ha igazán komolyan gondoljuk az otthoni fine diningot, és meg akarjuk adni a módját, akkor tökmagos vagy tökmagos-pisztáciás grillázst.

Aki igazán bátor, ugyanezt valamilyen finom lágy olívaolajjal is kipróbálhatja. Akkor nem kell rá semmit szórni. Elég a fagyi és az olívaolaj. De ha van hozzá frissen sült briósunk, akkor az már a hetedik mennyország.

(Rózsaborsos) Nálunk Anna a fűszerkirálynő, nem hiába írta meg A fűszermadár című gyerekkönyvét, úgyhogy egyszer, amikor más villámdesszert híján bolti vaníliafagylaltra fanyalodtunk, azt mondta, hogy mi lenne, ha rózsaborsot szórnánk rá, legalább mutatni biztosan jól mutatna. Aztán szaladt és hozta is, mozsárban kicsit megroppantotta, és a fagylaltra hintette. Meg is kóstoltuk, merész és csodálatos desszert lett belőle így, ha éttermem lenne, azzal a költői címmel tenném az étlapra, hogy „A borsos hercegnő édeset álmodik”.

(Szilvás-rumos) Szilvaszirup kell ehhez a változathoz, ami úgy készül, hogy érett szilvákat felszeletelünk, és összekeverjük negyed- vagy ötödannyi cukorral, mint amennyi a szilva, ráadásul még hozzáöntünk egy kevés minél jobb rumot. Kicsit össze kell forgatni, hogy a cukor megtörje a gyümölcsöt, aztán hidegre téve várni kell pár órát, hogy elsziruposodjon. Ezt a szirupot lehet majd a vaníliafagylaltra kanalazni.

Természetesen meggyel, eperrel, áfonyával is működik. A technológia neve macerálás, a tömény cukor miatt sokak számára ijesztő lehet.

Talán épp ezért is érdemes itt pár szót szólni a cukor szerepéről ebben a folyamatban: igazából nem az édesítés a lényeg, ezért nem is kell sok, hanem a macerálás folyamata, amikor is a cukor a gyümölcs levével sűrű oldatot képezve a növényi sejtfalakban található, úgynevezett plazmodezmákon, azaz membránnal bélelt csatornákon keresztül az ozmózisnak köszönhetően kiszívja a gyümölcsből a nedvességet, ettől intenzívebbé, sűrűbbé és aromásabbá válik a gyümölcs íze. (Hasonló folyamat zajlik le a húsokkal, amikor marináljuk őket, ott viszont ellentétes a cél, a sós-cukros oldatban áztatás nedvességet juttat a sejtekbe, így a hús kevésbé szárad ki sütéskor.) Cukor helyett barna cukrot, mézet (sötét gesztenyeméz, fehér repceméz, szervusztok!), juharszirupot, de akár balzsamecetet is használhatunk, a folyamat hasonló lesz, csak az ízek változnak – de ez már egy (nem is csak egy!) másik történet.

-

Sült almás karamellfagyi tengeri sóval

2 alma, 6 evőkanál cukor, 3 evőkanál víz, 10 dkg sós vaj, 2,5 dl tejszín, esetleg: fahéj, vanília, 1 evőkanál calvados, mézeskalács-törmelék

A fagylaltalap szakasztott úgy készül, mint a Tatin-torta. Hámozzatok meg két szép fanyarkás almát, vágjátok szeletekre, aztán darabokra.

Főzzetek hat evőkanál cukorból és három kanál vízből egy szép sötét karamellt: tegyétek a vizet és a cukrot egy serpenyőbe, gyújtsatok alá.

Várjatok türelemmel, figyeljétek, hogy a cukor megolvad, hálósan habosodni, aztán sötétedni kezd.

Közben készítsetek elő tíz deka hideg, kocákra vágott, sózott vajat. Minél jobb a vaj, annál finomabb lesz a karamell.

Amikor a cukor már majdnem mahagóniszínű, keverjétek hozzá a vajat, felhabzik, elolvad, rázogassátok a serpenyőt óvatosan.

Most tegyétek bele az almát, keverjetek rajta egy spatulával, hadd vonja be a gyümölcsöt a karamell.

Nézzétek, hogy a gyümölcs levet enged, sülni-karamellizálódni kezd.

Amikor már könnyen szét lehet nyomni villával, kezdjétek féldecinként hozzáadni a tejszínt, összesen negyed litert.

Főzzétek lassú tűzön kevergetve tíz percig.

Gondolkozzatok el a fahéj és a vanília lehetőségén…

Egyikből se kell sok.

Ha kész a karamelles alma, hagyjátok kihűlni, amikor már langyos, turmixoljátok simára.

Kész, ez lesz a fagylaltalap.

Kóstoljátok meg, ha olyan kedvetek van, keverjetek hozzá egy evőkanál calvadost.

Tegyétek a fagylaltgépbe, várjátok türelmesen, amíg elkészül a karamelles almafagyi.

Ha netán a karácsonyi menübe szánnátok, keverhettek bele mézeskalács-törmeléket is.

Persze ez már lehet, hogy sok a jóból, sose lehet tudni.

Kóstoljátok meg.

Örüljetek.

-

Amerikai csokidarabkás keksz

25 dkg vaj, 15 dkg kristálycukor, 15 dkg barna cukor, egy löttyenésnyi vaníliaaroma, 2 tojás, 1 kiskanál szódabikarbóna, 1 csipet só, 24 dkg finomliszt, 24 dkg csokoládé

Csináljatok csokidarabkás kekszet, jó nagy adagot, csodálkoznék, ha nem fogyna el.

Nálunk, amíg a fiúk kicsik voltak, hétvégén sokszor ez volt a reggeli, amerikai módra nagy csupor tejbe mártogatva ették.

Négy tepsihez (amiből persze egyszerre csak kettőt kell megsütni – de) kell egy negyed kiló vaj, tizenöt deka kristálycukor, ugyanannyi barna cukor, egy löttyentésnyi vaníliaaroma, két tojás, egy kiskanál szódabikarbóna, egy jó nagy csipet só, huszonnégy deka finomliszt, és persze a legfontosabb, a csokoládé, ebből ugyanannyi kell, mint amennyi a liszt volt. Legjobb valami jóféle fekete, de lehet tejcsokit és feketét is kombinálni.

Igazi békebeli csupa cukor sütemény ez, annak minden bűnös örömével.

Először vágjátok darabokra a csokit, nem kell túl apróra. Persze kóstoljátok meg, és engedjétek, hogy a segédeitek is megkóstolják.

Olvasszátok meg kicsit a vajat, én mikróban szoktam kis fokozaton, elég tíz másodperc. Keverjétek össze a vajat a cukorral, azt a tojással, azt minden mással.

Szórjátok bele a csokit, keverjétek-dagasszátok annyira, amíg úgy össze nem áll, hogy a csokidarabok elkezdenek kihullani belőle.

Szedjétek négy részre, gyúrjatok belőle teniszlabda átmérőjű rudakat, csavarjátok sütőpapírba mindegyiket.

Hagyjátok pihenni a rudakat húsz percig vagy akár napokig.

Használjátok ki türelmetlen családtagjaitok tennivágyását, adjatok nekik mindenféle feladatokat.

Egy éles késsel szeleteljétek fel a rudakat, a korongokat kicsit el lehet még két tenyér között lapótyázni, mielőtt a sütőpapírral kibélelt tepsikre feküdnének.

Nem kell túlsütni, túlszárítani őket, 160 fokon negyedóra elég.

Utána jöhet az ablakban hűtés, türelmetlen fújogatás, aztán az örömteli kóstolgatás, ujjongó tejbe mártogatós harapdálás.

(Ínyencek és kalandvágyóak sütés előtt megszórhatják a kekszeket sóvirággal, ettől kicsit felnőttesebb lesz a süti, ennek a fajtának a fogyasztása minden alap nélkül ugyan, de csökkenti a lelkiismeret-furdalást.)

Régi torták

Diótorta, gesztenyetorta, csokoládétorta, Fekete-erdő torta. Ez a mi családunk születésnapi torta története. Ahogy egymás után elsuttogom magam elé a torták neveit, azonnal nagymamám, édesanyám és a feleségem arcát látom magam előtt, tekintetüket lobogó gyertyafény világítja meg, egyszerre öregek és fiatalok, vonásaik állnak az időben, ahogy picit aggodalmas és mégis nagyon büszke mosollyal, vigyázva lépkednek felém, kezükben tálca, a tálcán torta.

Születésnapot ünneplünk, az enyémet, az apámét, az övéket, a gyerekekét, ki emlékszik már pontosan, épp melyikünkét, mert a lényeg: a gonddal készített torta. Anna süti, vagy édesanyám süti, de gyakran besegítünk persze, fontos a közösen pucolt és darált dió, a közös munkával a gesztenyéből kikapart és krémmé gyúrt püré, a nyáron gondosan kimagozott és az ünnepi alkalomra tartogatott utolsó cukrozott meggybefőtt, a vaníliával ízesített, keményre vert tejszínhab, a cérnával vagy tortapengével felszeletelt, rumos sziruppal locsolgatott piskóta, a csokoládékrémbe sajtvágóval belereszelt vagy éppen a torta tetejére halmozott roppanós, kunkorodó csokiforgács – a munka, a gondos szeretet, ami értelmet ad az ünnepnek.

A torta az asztalra kerül, és aztán eljön a legszebb pillanat, amikor már mind ott ülünk az asztal körül, és akkor az ünnepelt odahajol a torta fölé, mély levegőt vesz, egy pillanatra bent tartja, kíván valamit, vagy éppen csak úgy tesz, mintha kívánna valamit, közben persze leginkább mégiscsak azt kívánja, hogy sikerüljön majd egyszerre elfújni a gyertyákat, és igazából mást nem is nagyon kell kívánni, mert ebben az egy kívánságban úgyis minden benne van, a hátha mégse halk szorongása, a de-igen-mégis bátor öröme, legyen minden úgy, ahogy lennie kell, a gyertyák lobbanjanak ki egy

fújásra, a füstjük szálljon fel, emeljen fel magával minket is, ha nem is az égbe, de a jövőbe, hogy még sokszor a torta fölé hajolhassunk, hogy még sokszor teleszívhassuk a tüdőnket, hogy még sokszor kifújhassuk a levegőt.

A gyertyák füstje eloszlik, gondos kezek gyorsan kikapják az összeset a tortából, hogy majd szépen lemossák a gyertyatüskékről a krémet, és a gyertyákkal együtt eltegyék az összeset a következő alkalomra, aztán eljön a még a dédiéktől ránk maradt ezüst tortakés és tortalapát nagy pillanata, az első szelet az ünnepelté, de az ünnepelt persze önfeláldozóan felajánlja az első szelet örömét az asztal körül ülő legkisebb gyereknek, és ha ő előbb kap, akkor a többi gyereknek is meg kell gyorsan kapnia a maga szeletét, a sorrend igazából nem is számít, úgyse kóstolhatjuk meg a tortát addig, amíg mindenki előtt ott nem pompázik egy szép szelet, persze azért nem mindenki bírja ki, kisujjbeggyel vagy a kanál hegyével csak-csak belenyúl legalább egy kicsit a krémbe, vajon lesz-e olyan finom, mint legutóbb volt – persze, persze: pont olyan, sőt még sokkal finomabb.

Valaki mindig fényképez, tehát, ha minden jól megy, megmarad a pillanat is és a torta is a családi emlékezetnek (a torta az az étel, amelyről a legtöbb fotó található a családi fotóarchívumokban – elő is fogom keresni, és sorba rakom az összes tortás születésnapi fényképet, és majd írásban levonom a tanulságaikat – ez persze már egy hosszabb történet lesz), a torták történetében, a receptek változásaiban, az újításokban és az egyszerűsítésekben ott az egész család, ki mit szeretett, és ki hogyan szerette, ki melyik tortát kívánta és várta, és ha ezeket a fontos apróságokat össze lehetne írni, akkor abból kibomlana a családfa.

Minden születésnapban ott az összes régi és eljövendő születésnap, az új tortákban benne vannak a régi torták, mind ott vagyunk, akik valaha körülülték az asztalt. Érdemes megpróbálni megragadni ezt az időtlen pillanatot, úgyhogy most ezért nem is receptet illesztek ennek az írásnak a végére, hanem egy fontos,

önmagunknak és a családunknak adható ajándékötletet: amikor legközelebb torta kerül az asztalra, próbáljuk meg a maga teljességben felidézni a receptet, és a recepthez kapcsolódó apró személyes történeteket, és meséjük el újra őket, vagy írjuk le azt a sok apróságot, ami eszünkbe jut róla.

Adjunk ezzel maradandó ajándékot saját magunknak és a családi emlékezetnek.

-

Édesanyám szilvás gombóca,
de még előtte Grószlacibácsi

az anyai recepthez: 2,25 kg szilva, 1,3 kg krumpli, 50 dkg liszt (vagy amennyit felvesz) és még 1-2 evőkanálnyi az összedolgozáshoz, 1 tojás, 1 evőkanál vaníliakivonat, 1 csapott kiskanál só, 1 púpozott kiskanál cukor, 1 csapott evőkanál libazsír, 1 evőkanál vaj, a szilvába esetleg cukor; bő 20 dkg zsemlemorzsa

Amikor én még kicsi voltam, Marosvásárhelyen a Göcsi Máté utcában Nagymama és Nagyapa házának kertjében volt három szép édes aprószemű besztercei szilvafa. Alig győztem kivárni, hogy elkezdjenek kékülni a gyümölcsök, mert tudtam, eljön majd a nagy szilvásgombócevések ideje, és akkor újra elkezdjük majd emlegetni a hatalmas szilvásgombócevőt, a misztikus zabahőst, Grószlacibácsit, aki egyszer valamikor réges-régen, még az idők hajnalán egy ültő helyében megevett száz szilvás gombócot, de úgy, hogy meg se kottyant neki, még evett volna, ha lett volna, úgyhogy csak nagy szomorúan kapirgált körbe a prézli között a tálban.

Valahányszor csak szilvás gombóc került az asztalra, őt emlegettük. Messziről felrémlett irdatlan alakja, rémisztgettük és gyorsabb, még gyorsabb, mohóbb és még mohóbb gombócevésre biztattuk egymást az öcsémmel, egyed-egyed, mert ha nem eszed elég gyorsan, akkor mind eleszi előled Grószlacibácsi, mondogattuk egymásnak pukkadozva a nevetéstől, ahogy aranyló prézlit prüszkölve nyeltük a gombócot.

Közben újabb és újabb dolgok derültek ki Grószlacibácsi hősi tettéről, hogy nem is volt ő akkor már igazán éhes, mert előtte már az Aranykakasban jóízűen megebédelt, csak épp benézett látogatóba, és pont meglátta a szilvásgombóc-hegyet, ami a fél tucat vendég meg a háziak számára készült, és csak egyetlenegyet akart megkóstolni, de ahogy megkóstolta Nagymama legendás szilvás

gombócát, hát hirtelen újra feltámadt benne az éhség, és egyiket a másik után kapta be, hamm-hamm-hamm, mondta Nagymama, egyél szépen, Gyurika, mert ha nem, eleszi előled Grószlacibácsi.

Ettem, a prézli ropogott, ahogy rágtam-nyeltem a sziruposra főtt édes szilvát, és elképzeltem, hogy milyen, amikor kivágódik az ajtó, és beront rajta Grószlacibácsi, „A gombócaimat akarom!”, kiáltja, rácsap az asztalra, az ütése akkorát döndül, hogy majd kettéreped a fa, a gombócos tál a levegőbe repül, a gombócok mind kirepülnek belőle, de Grószlacibácsi rögtön zsonglőrködni kezd velük, a gombócok ott pörögnek és repkednek és keringenek a feje körül, és akkor ő kitátja a száját, és sorban elnyeli az összeset, „még, még, még, még, gombócot akarok!”, kiáltja bőszen.

Egy szép szeptemberi napon aztán, amikor már érni kezdtek a szilvák, és mi pont Nagymamáméknál voltunk, és megjött a posta, Nagymama egyszer csak kiemelt a sportújság mellől egy borítékot, és hitetlenkedve azt kiáltotta, nahát, ez a levél, ez a levél Grószlacibácsitól jött, feltépte a borítékot, az arcához egészen közel tartva olvasta, „Hazajön!”, kiáltotta, „Idejön!”, és azt írta, legyen gombóc, legyen sok-sok gombóc, mert olyan rég nem evett igazi rendes szilvás gombócot, hogy úgy érzi, most százhúszat is megeszik majd.

Lázas tervezgetés kezdődött ekkor, mindenki kivette a részét a munkából. Hosszas vita után kétszáz gombócban állapodtunk meg, legalább ennyi kell ahhoz, hogy mindenkinek jusson. Grószlacibácsi olyan jóízűen fog enni, hogy az mindenkinek meghozza az étvágyát, fontos, hogy ne kelljen kinézni a szájából a falatot.

Nagyapa kockás papíron megtervezte a dolgok menetét, ki hol legyen, miben segédkezzen, nyújtódeszkákat kértünk kölcsön a szomszédoktól, már reggel nyolckor nekiálltunk, öcsémmel felmásztunk a szilvafára, kosárba szedtünk kétszáz szép szem szilvát, magoztunk, aztán segédkeztünk a krumplipucolásban, főzésben.

Sose felejtem, a mosófazékban lobogott a víz.

Nagy munka volt, csöpögött a plafonról a gőz, de mire delet ütött a Vártemplom harangja, kész volt a kétszáz gombóc.

Megterítettünk, és várni kezdtünk. Eltelt tíz perc, eltelt negyedóra, korgott a gyomrunk, egy gombócot nagy nehezen megkóstolhattunk, hát, soha olyan jót.

Vártunk, vártunk, vártunk.

Aztán, amikor már kezdtük feladni a reményt, és Nagyapa tréfálkozni kezdett, hogy ez a Grószlacibácsi, hát ez biztos megint az Aranykakasba ment ebéd előtt megebédelni, akkor csikorogva lefékezett a ház előtt egy taxi, hallottuk, kiszáll valaki, nyílt a kapu, aztán már ott is állt az ajtóban egy kicsi, öreg bácsi.

„Megismersz, Katikám?”, kérdezte Nagymamámat, és Nagymama persze megismerte, és Nagyapa is, mindenféle régi emlékekről kezdtek beszélgetni, de mi az öcsémmel alig vártuk, hogy akkor kezdődjön már végre a nagy gombócevés.

Grószlacibácsi végre leült, mi is leültünk, végre a nyakába kerítette a damasztszalvétát, Nagymama megkérdezte, adhat-e neki egyszerre tízet, Grószlacibácsi intett, hogy igen, áhítatosan néztük, hogy nagymama leszámol neki tíz gombócot, kaptunk mi is, de arra már oda se tudtunk figyelni.

Grószlacibácsi akkor nekigyürkőzött: felszúrt a villájára egy gombócot, két falásból megette, aztán a másodikat is, és a harmadikat is, nahát, igaz a történet, néztünk össze az öcsémmel.

A negyedik gombóc után aztán egyszer csak megállt Grószlacibácsi kezében a villa.

Néztük, nézett, aztán megszólalt: „Jóllaktam”, jelentette ki, „nem tudok többet enni”.

Nagymama összecsapta a kezét, „De hát mi lesz most ezzel a sok gombóccal?”

Grószlacibácsi megtörölte a száját, letette a szalvétát.

„Majd megeszik a gyerekek”, mondta.

Így is lett, onnan kezdve három napig csak gombócot ettünk reggelire, ebédre, vacsorára. Akkor szerettem meg a hideg szilvás

gombócot, mert úgy haraptam, kézből, hidegen, mint az almát, és azóta is ott a számban az érzés, ahogy átroppan a hideg prézlis tészta, és ott van mögötte az édes szétfőtt szilva.

Készülnek azért nagy adag gombócok minálunk is, áldja meg a Jóisten édesanyámat, legutóbb hatvanhat darabot készített, és olyan szépen kértem, hogy megírta, hogy is csinálja. Át is adom neki a tollat:

„Mindig cukkoltok, drága gyermekeim, hogy mikor lesz nálunk, ha nem is kétszáz gombóc, de legalább száz, hát mi lesz velünk, ha betoppan Grószlacibácsi? A legutóbbi barackos gombócos családi ebédnél aztán rájöttem, hogy most már bizony tényleg nagyobb adag elkészítésére kell felkészülnöm, ha azt szeretném, hogy mindenki bátran egyen, és elégedetten álljon fel az asztaltól.

Így hát nem lesz elég a szokásos 30-35 gombóchoz megvásárolni a jó egy kiló pityókát és a további hozzávalókat, hanem valamennyivel meg kell emelem az alapanyagokat.

A kérdés csak az volt, hogy mennyivel kísérletezzem, ha legalább 50 gombócra lenne szükségem.

Kimentem a piacra, és besztercei szilvát kerestem. Olyat, ami kicsit kisebb, nem túl méretes, hamvas, magvaváló. Meglepődtek az árusok, amikor a besztercei szilvára rákérdeztem, és mivel kérdően néztek rám, arra gondoltam, hogy az elnevezés biztosan az erdélyi Besztercére utalhat, azért nem ismerik ezt a fajtát itt Budaörsön.

Nyakamba vettem a várost, de besztercei szilvát nem találtam, a végén aztán a Nagycsarnokban rábukkantam egy nénikére, aki azt mondta, jaj, asszonyom, nem jött el még annak az ideje, két hét múlva jöjjön vissza. Elkeseredtem, az ebédet odáig halogatni nem lehet, de azért csak megbeszéltük a nénivel, hogy a gombóchoz ez a fajta az igazi, az aprószeműbb, hosszúkás, kemény húsú, de lédús, finom zamatú, húsa sárgászöld-aranysárga, olyan, mint ami az apósomék kertjében termett annak idején.

Nem volt mit tenni, vettem jó két kiló nagyszemű szilvát, ez a mennyiség éppen csak elég volt, ezért legalább két és negyed kilót kell vennem legközelebb, hogy még kóstolni is lehessen belőle.

Tehát két kiló huszonöt deka szilvához megfőztem egy kiló harminc deka krumplit, héjában, hogy jó íze maradjon, forrón meghámoztam, átnyomtam a régi krumplinyomón, néztem kicsit a krumplihegyet, Apátokra gondoltam, hogy mondta mindig, most bele a vajat, Kati, addig, amíg forró, hozzáadtam egy jó kanál libazsírt és ugyanannyi vajat, egy csapott mokkáskanál sót és egy púpozott mokkáskanál cukrot, kevergetni kezdtem, kevertem-kavartam, hozzáadtam egy nagy méretű tojást, bátran adagoltam bele a többéves vodkás vaníliakivonatból egy egész evőkanállal. Lassan beleszitáltam jó ötven deka lisztet, óvatosan gyúrtam, épp hogy csak összeálljon, közben érzés szerint adagoltam hozzá még egy kis lisztet.

Csak addig gyúrtam óvatosan, ameddig nem ragadt nagyon a kezemhez a massza, akkor elképzeltem, hogy a liszt, amit a lapítóra meg a sodrófára szórok, majd teljesen elválasztja a fától a tésztát, itt az idő, lehet nyújtani.

Négy részre osztottam, úgy nyújtottam, négyzetekre vágtam, a már kimagolt szilvaszemekbe bátran tettem egy kiskanálnyi cukrot, mert elég savanyúnak éreztem a gyümölcs ízét a gombóchoz, aztán óvatosan rásimogattam a tésztát mindegyikre.

És aggodalmasan számoltam, és csak számoltam, és már túlhaladtam az ötvenet, a hatvanat, a végére éppen hatvanhat lett.

Vizet forraltam, prézlit pirítottam, vártam, hogy megjöjjenek a gyerekek, hogy frissen főve, frissen prézlibe forgatva tehessem eléjük, hogy körülülhessük az asztalt, és emlegetni kezdjük a nagy étvágyú Grószlacibácsit.

Úgy is lett, ahogy elterveztem, megjöttek, örültek, dicsérték, ették és ették, szinte egy szempillantás alatt elfogyott mind a hatvanhat gombóc.”

Találkozás egy fiatalasszonnyal
(Anna zárszava)

Amióta Gyurit ismerem, irodalomról és ételekről beszélgetünk, és a kettő gyakran összeér. Bátran kijelenthetem: én ettem vele a legtöbbet, mert az együtt töltött három és fél évtized alatt nekem főzött a leggyakrabban – és még soha nem okozott csalódást. Ha ő valamit eltervez és elkezd, azt mindig a legnagyobb odaadással viszi véghez, és a lelkesedése sokszor ránk, a családjára is átragad. Gyakran részt veszünk az ételek tervezgetésében és az ízkombinációkról való ábrándozásban, nem is beszélve a kíváncsi és türelmes beszerző körutakról.

Persze hiába voltam majdnem minden ötletének fül- és szemtanúja, nem minden étel elkészülését kísértem végig lelkes közreműködőként, hiszen a más munkák miatti időszűke okán sokszor csak váltottuk egymást a kicsi konyhánkban, ezért elárulom: én vagyok a legboldogabb, hogy most már akár egyedül is el tudom készíteni azokat az ételeket, amelyeket eddig csak műélvezőként értékelhettem. A Főzőskönyv megjelenése után jöttem rá, hogy pont ez a könyv hiányzott a legjobban a polcomról.

Az ezredfordulón, az elszánt receptkönyv-gyűjtögetésünk kezdeti éveiben (azóta eléggé megsokasodtak a polcunkon) írtam egy kis tárcát arról, hogy mi mindent indít el bennem az ilyen könyvek olvasása, és hogy mit várok én el egy jó szakácskönyvtől. A jelen könyvben felbukkanó egykori fiatalember mellett álljon hát itt a fiatalasszony is, aki az írással együtt kapott rá a konyhai alkotás örömének jó ízére, hogy megtapasztalhassa a főzés és az írás párhuzamait, és olvasás közben ráérezhessen a szakácskönyvszerzők igazi varázserejére: hogy nemcsak az ízeknek, de a mondatoknak is megadják a módját.

Mért olvas a költő szakácskönyvet? A válasz nem pusztán az, hogy főzni szeretne, hiszen a célnak akár egyetlen jól megválasztott receptkönyv is megfelel, nekünk viszont eddig negyvenöt kötetet számlál a gyűjteményünk. Nem: az a lényeg, hogy a szakácskönyvek ragyogóan fejlesztik a fantáziát. Nyilván nem kívánok sáskalevest, zebupörköltet vagy töltött tevét készíteni az afrikai receptjeim alapján, nem fogok sovány tyúkból kövéret varázsolni oly módon, hogy levágás előtt meleg zsírral itatom, majd végkimerülésig kergetem a nyomorultat, ahogy azt az 1801-es Úri szakáts könyv tanácsolja, és az sem valószínű, hogy valaha is szükségem lesz a legnépszerűbb régi amerikai főzési tanácsadóból tanult szakszerű szürkemókus-nyúzási trükkre – sőt, üsse kő, a rózsaszirmokkal ékesített jégtál és a tésztában sült zergepástétom készítésének örömét is szívesen átengedem másnak.

Én ugyanis nem a receptekért olvasok szakácskönyvet, hanem a stílusért. Ha a könyv jó, akkor sugárzik belőle a kísérletező kedv és az életöröm, látszik, hogy a szerző nemcsak a hasát szereti, hanem azokat is, akiknek főz, és persze az anyagot is, amivel dolgozik: elgyönyörködik a hozzávalókban (kedvenc példám erre egy keleti szakácskönyv angol szerzőjének eszmefuttatása az egyébként felhasználhatatlan szépiacsont szépségéről), eltűnődik a kenyérsütés misztikáján vagy a krumpli kultúrtörténeti jelentőségén, és hosszan fejtegeti a fűszerezés fortélyait. A jó szakácskönyv írójának módszere hasonlít a költőéhez: észreveszi a világ szépségét, és élvezi az életet – ám, lássuk be, némileg utilitariánus szempontból teszi ezt, vagyis nyersanyagként szemléli a tárgyakat és jelenségeket. A nyersanyaghoz pedig képzelet kell, hogy mű legyen belőle: a szakács főzni akar, az író pedig írni. Megkomponálja fejben a végeredményt, előkészíti a hozzávalókat, majd elkezdi darabokra szedni és újra összerakni a nyersanyagokat, hogy azután egy teljesen új egységgé lényegítse át a részeket. Ráadásul abban is hasonlít az író és a szakács, hogy a főzéshez is ihlet kell: az

ételeknek lelkük van, ugyanúgy rájuk kell hangolódni, mint az írásra, mert ha nem tesszük meg, akkor inkább bele se kezdjünk.

Éppen ilyenkor a legjobb szakácskönyvet olvasni: amikor az ember rosszkedvű, fáradt, tehetetlen. Milyen könnyű felélénkülni attól, amit olvasunk: színek, ízek, illatok képződnek meg bennünk, többfogásos vacsorákat komponálunk képzeletben, máris a tenyerünkben érezzük a kelt tészta puháját, a sajtszeletelő kemény nyelét, a mézeskalácsforma hidegét vagy az ananász szúrósságát. Megkordul a gyomrunk, és egy idő után nem bírjuk tovább: felpattanunk, és kimegyünk a konyhába, hogy mi is kíváncsian kipróbáljuk a leginkább kedvünkre való recepteket. Így válik ehető örömmé a szakácskönyvek költészete.

Köszönet

Hálás vagyok családtagjaimnak, hogy hol kíváncsi lelkesedéssel, hol csak elnéző megértéssel, de elviselték időnként akuttá váló, szavakban és tettekben egyaránt megnyilvánuló főzésmániámat, és segítettek beszerezni, megrendelni, felvágni, megfőzni, kipróbálni, megenni, újra megfőzni azt a sokféle ételt, ami eszembe jutott, sőt kívánságaikkal, ötleteikkel, ajándékaikkal és önfeláldozó módon étvágyukkal is tovább tüzelték a szenvedélyt.

Köszönöm, hogy sokan és sokféleképpen segítettek közvetve és közvetlenül irodalmi szakácskönyveim megírásában, tanácsokkal, igazi vagy éppen online beszélgetésekkel, közös evésekkel, alapanyagokkal, finom falatokkal, kölcsönadott könyvekkel, ötletekkel, példákkal és ellenpéldákkal, vagy éppen a könyvek útjának egyengetésével.

A Főzőskönyv hagyományait folytatva és az ott közölt névsort bővítve néhányukat most is megemlítem – kedves Ács Bori, Bárány Borbála, Bittera Dóra, Bódi Andi, Dávid Anna, Peter Doherty, Jenny Erpenbeck, Doris Gruber, Gündisch Mari, Harmath Csaba, Havas Dóra, Illés Gábor, Jónap Rita, Daniel Kehlmann, Király Kinga Júlia, Kitzinger Szonja, Kolozsvári Puskás Sándor, Kőrizs Imre, Kövi Pál, Leányvári Enikő, Lénárd Sándor, Libor Mária, Magyar Elek, Máté-Tóth István, Mautner Zsófi, Molnár B. Tamás, Dunia Najjar, Anne Rubesame, Giuseppe Scaricamazza, Schmal Alexandra, Schwartz Éva, Segal Viktor, Steven A. Shaw (The Fat Guy), Somogyi Nóra, Steiner Erzsébet (Pötyi), Szekeres Gyula, Szemere Katalin, Tóth Guszti, Tóth Petra, Tussinger Richárd, Valuska Gábor, Váradi-Szabó Balázs, Vinkó József: Mindent köszönök!

Mutató

vörösesbarna betűvel jelöljük a vegetáriánus ételeket

ájult imám ⇒
almás-fokhagymás mangalicarillettes ⇒
amatriciana ⇒
amerikai csokidarabkás keksz ⇒

bárányflekken ⇒
báránypaprikás ⇒
Blumenthal, Heston ⇒
briós ⇒
bruschetta ⇒
burgerpuffancs ⇒
burgundi marha ⇒

cajun sütőtökkrémleves ⇒
carbonara ⇒
cékla
sült almás-sült céklás saláta ⇒
sült cékla szilvamártással ⇒
vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves ⇒
churros ⇒
ciabatta ⇒
citromos vöröslencseleves ⇒
clafoutis ⇒
cukkini, mint a rajzfilmben ⇒
csirkés muszaka jó paradicsomosan ⇒
csirke szőlővel, mandulával, rozmaringgal ⇒
csokidarabkás keksz ⇒
csokoládéfagylalt ⇒
csokifelfújt ⇒

édeskrumpli-pirítós ⇒
fagylalt
csokoládéfagylalt ⇒
kasztelgandolfó ⇒
sült almás karamellfagyi ⇒
vaníliafagylalt ⇒
fahéjas lencsefőzelék ⇒
fermentált spárga ⇒
Flammkuchen ⇒
fokhagymakonfit ⇒
fokhagymás gombafejek ⇒
fokhagymás-rozmaringos lecsó ifjú házas módra ⇒
füstölt oldalas édeskáposztaágyon ⇒
fűszeres paradicsomlé ⇒
fűszeres sós uborka ⇒

gomba
fokhagymás gombafejek ⇒
gyors miszós-murkos vargányaleves ⇒
nyúlpaprikás rókagombával ⇒
póréhagymás-vargányás rakott krumpli ⇒
udonleves gombával, miszóval, újhagymával ⇒
vargányás ketchup ⇒
vargányás krumplikrokett ⇒
vörösboros-vargányás őzpörkölt ⇒
görögdinnye ⇒
granita ⇒
gravlax ⇒
grillezett kukorica ⇒
gyömbéres narancsszörp ⇒

hagymaleves gazdagon ⇒

hamburger ⇒
húsgombócos spagetti gyorsan ⇒

kacsamell ⇒
kacsazsíros-rozmaringos tepsis krumpli ⇒
kalács-focaccia ⇒
karácsonyi vadas szarvascomb ⇒
karfiolkrémleves ⇒
karfiolos kenőke ⇒
kasztelgandolfó ⇒
Keller, Thomas ⇒
kenyér ⇒
ciabatta ⇒
diós gyökérkenyér ⇒
kenyér–sajt–gyümölcs–mag ⇒
vekni ⇒
kenyértészta ⇒
konfitált fokhagyma ⇒
kovász ⇒
kovászkeksz ⇒
körtés-narancsos crêpe Suzette ⇒
krumpli
kacsazsíros-rozmaringos tepsis krumpli ⇒
póréhagymás-vargányás rakott krumpli ⇒
krumplipüré ⇒
krumplisaláta ⇒
lazac
gravlax, vagyis pácolt lazac ⇒
lazacleves spenóttal és miszóval ⇒
lencsefőzelék ⇒
leves
cajun sütőtökkrémleves ⇒
citromos vöröslencseleves ⇒

fűszeres paradicsomlé ⇒
gyors miszós-murkos vargányaleves ⇒
hagymaleves gazdagon ⇒
lazacleves spenóttal és miszóval ⇒
sültkukorica-leves ⇒
tárkonyos fuszulykaleves kuktában ⇒
tárkonyos vadraguleves ⇒
udonleves gombával, miszóval, újhagymával ⇒
vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves ⇒
libacomb vörösborral és aszalt szilvával ⇒

malacpecsenye ⇒
mangósörbet ⇒
mentás fetasaláta ⇒
modernista Mac and cheese ⇒
muszaka
csirkés muszaka jó paradicsomosan ⇒
tépett kacsás muszaka ⇒
Myhrvold, Nathan ⇒

narancs
gyömbéres narancsszörp ⇒
körtés-narancsos crêpe Suzette ⇒
narancskrém ⇒
narancsos csokifelfújt ⇒
narancsos sült sonka ⇒
narancssaláta ⇒
vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves ⇒
nyúlpaprikás rókagombával ⇒

olívaolajos-kardamomos kalács-focaccia ⇒
omlett ⇒
ötízű hagymás kacsamell ⇒

őzpörkölt ⇒

padlizsán
ájult imám ⇒
cukkini, mint a rajzfilmben ⇒
csirkés muszaka jó paradicsomosan ⇒
Pasta alla Norma ⇒
tépett kacsás muszaka ⇒
töltött padlizsán burratával és dióval ⇒
palacsinta
körtés-narancsos crêpe Suzette ⇒
Passard, Alain ⇒
Passard-vinaigrette ⇒
Pasta al ragù ⇒
Pasta alla Norma ⇒
pizzatészta ⇒
póréhagymás-vargányás rakott krumpli ⇒
pörkölt ⇒
pulykamell tárkonyos, tejszínes-tejfölös ⇒

rablóhús ⇒
Redzepi, René ⇒
rillettes
almás-fokhagymás mangalicarillettes ⇒
rizottó
spárgás rizottó ⇒
szerelmesek rizottója ⇒
Robuchon, Joël ⇒
Rogan josh: a kasmíri báránypaprikás ⇒

saláta ⇒
mentás fetasaláta ⇒
narancssaláta ⇒

sült almás-sült céklás saláta ⇒
spárga
fermentált spárga ⇒
spárgás rizottó ⇒
spárga zöldmenyasszony módra ⇒
sült spárga eperrel ⇒
sült almás karamellfagyi ⇒
sült cékla szilvamártással ⇒
sült csirke almaágyon ⇒
sült hagymás-sült csirkés szendvics ⇒
sültkukorica-leves ⇒
sült sonka ⇒
szendvics
sült hagymás-sült csirkés szendvics ⇒
szerelmesek rizottója ⇒
szilvamártás ⇒
szilvás gombóc ⇒
szőlő, mandula, csirke, rozmaring ⇒

tárkonyos fuszulykaleves kuktában ⇒
tárkonyos,tejszínes-tejfölös pulykamell ⇒
tárkonyos vadraguleves ⇒
technofetisiszta krumplipüré ⇒
tépett kacsás muszaka ⇒
tészta
a gasztronóm Pasta al ragùja ⇒
az igazi carbonara ⇒
friss durumtészta ⇒
húsgombócos spagetti gyorsan ⇒
az igazi és nem igazi amatriciana ⇒
modernista Mac and cheese ⇒
Pasta alla Norma ⇒

uborka
fűszeres sós uborka ⇒
udonleves gombával, miszóval, újhagymával ⇒
vadas szarvascomb ⇒
vaníliafagylalt ⇒
vargányás ketchup ⇒
vargányás krumplikrokett ⇒
vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves ⇒

vörös lencse
citromos vöröslencseleves ⇒
vöröslencsehumusz ⇒
vörösboros-vargányás őzpörkölt ⇒

Zilber, David ⇒

Tartalom

Bevezető
Vágybeteljesítő konyhai eszközök
„Amennyi jólesik” – ízlelésgyakorlatok
Sós kifli

Kenyér
Alaptészták
Kapcsolati tanácsadás: együtt élni a kovásszal
Porcelán
Diós gyökérkenyér
Vekni frissen őrölt lisztből
A mérleg
Burgerpuffancs vagy briós
Ciabatta
Kovászkeksz
A ház és a kert
Flammkuchen

Reggelik, vacsorák és más, előételnek is beillő apróságok és saláták
Szalonnás- (vagy gombás-) paradicsomos bruschetta
Omlett két tojásból, friss fűszerekkel
Édeskrumpli-pirítós
Kenyér–sajt–gyümölcs–mag: egész éves luxusreggeli
Gesztenye
Almás-fokhagymás mangalicarillettes
Kuktában készült karfiolos kenőke
Vöröslencsehumusz
Tartozás
Sült hagymás-sült csirkés szendvics

Vargányás ketchup
A Passard-féle varázsvinaigrette
Saláta variációk a Passard-vinaigrette-hez
Rukkola
Sült almás-sült céklás saláta sok zárójellel
Szép arany almáit a nap – narancssaláta kétféleképpen
Görögdinnye-asszociációk a mentás fetasaláta készítése közben
Konfitált fokhagyma kétféleképpen
Fermentált spárga
Fűszeres sós uborka

Levesek
Fűszeres paradicsomlé
Lazacleves spenóttal és miszóval
Citromos vöröslencseleves éjfél utánra
Az erdő illata – tárkonyos vadraguleves
Vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves sült ecetes céklafeltéttel
Cajun sütőtökkrémleves
Betegek levese – gyors miszós-murkos vargányaleves
Békejel
Egyszerű udonleves gombával, miszóval, újhagymával
A grillezett kukorica csábítása, a sültkukorica-leves lehetőségei
Hagymaleves gazdagon
Tárkonyos fuszulykaleves kuktában, nyolc perc alatt

Tészták
Az egyszerűség öröme
A friss durumtészta
Az igazi carbonara, elég hosszan
Az igazi carbonara, nagyon röviden
Intarzia
Igazi és nem igazi amatriciana

Pasta alla Norma
Húsgombócos spagetti gyorsan
Modernista Mac and cheese, sajtosabbnál sajtosabb makaróni
A gasztronóm Pasta al ragùja – avagy találkozás egy fiatalemberrel

Főételek
Fokhagymás gombafejek börleszk közjátékkal
Spárga zöldmenyasszony módra
Sült spárga eperrel
Spárgás rizottó
Szerelmesek rizottója
Cukkini, mint a rajzfilmben
Sült cékla szilvamártással
A krumplihámozás titka
Technofetisiszta krumplipüré és változatai
Kacsazsíros-rozmaringos tepsis krumpli egy ravasz trükkel
Póréhagymás-vargányás rakott krumpli
Fokhagymás-rozmaringos lecsó ifjú házas módra
Fröccs-képzelet
Nyúlpaprikás rókagombával
Bevezetés a hamburgerológiába
A misztikus bárányflekken
Rablóhús
Gyerekek, egyetek perkeltet!
Burgundi marha
Rogan josh: a kasmíri báránypaprikás
Vörösboros-vargányás őzpörkölt
A karácsonyi vadas szarvascomb vargányás krumplikrokettel
Szőlő, mandula, csirke, rozmaring
Sült csirke almaágyon
Fahéjas lencsefőzelék
Ropogós malacpecsenye szilveszterre

Tárkonyos, tejszínes-tejfölös pulykamell
Libacomb vörösborral és aszalt szilvával
Ötízű hagymás kacsamell
Csirkés muszaka jó paradicsomosan
Az ájult imám
Az állhatatosok jutalma – töltött padlizsán burratával és dióval
Tépett kacsás muszaka
Füstölt oldalas édeskáposztaágyon
Narancsos sült sonka – és persze az életem sonkái
Rakéta
Gravlax, vagyis pácolt lazac, az északi ünnepi hal

Desszertek
Körtés-narancsos crêpe Suzette
Alagút
Narancsos csokifelfújt
Gyömbéres narancsszörp
Narancskrém
A churros – a farsangi fánk és a csöröge szerelemgyereke
Guruzs
Clafoutis-párbeszéd
Olívaolajos-kardamomos kalács-focaccia szirupos kakukkfüves sárgabarackkal
A csokoládésnál is csokoládésabb csokoládéfagylalt
Gyors kókuszos mangósörbet – vagy ugyanez őszibarackból
Marmolada
A granita örömei
Egyszerű főzött vaníliafagylalt
A kasztelgandolfó: az őszibarack és a fagylalt közös csodája
Vaníliafagylalt-variációk
Sült almás karamellfagyi tengeri sóval
Amerikai csokidarabkás keksz
Régi torták

Édesanyám szilvás gombóca, de még előtte Grószlacibácsi

Találkozás egy fiatalasszonnyal (Anna zárszava)
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 Schmal Alexandra
Korrektor Balogh Emerencia és Hradeczky Moni
A borítót Pintér József tervezte
Műszaki vezető Takács Klári



eKönyv

Elektronikus verzió
eKönyv Magyarország Kft., 2022
www.ekonyv.hu
e-könyv Nagy Lajos
ISBN 978 963 14 3311 1
Felhasznált betűtípus:
Noto Sans & Serif – SIL Open Font License

Table of Contents

Cover Page
Borító
Címlap
Copyright
Adjuk meg a módját!
Bevezető
Vágybeteljesítő konyhai eszközök
„Amennyi jólesik” – ízlelésgyakorlatok
Sós kifli
Kenyér
Alaptészták
Kapcsolati tanácsadás: együtt élni a kovásszal
Porcelán
Diós gyökérkenyér
Vekni frissen őrölt lisztből
A mérleg
Burgerpuffancs vagy briós
Ciabatta
Kovászkeksz
A ház és a kert
Flammkuchen
Reggelik, vacsorák és más, előételnek is beillő apróságok és saláták
Szalonnás- (vagy gombás-) paradicsomos bruschetta
Omlett két tojásból, friss fűszerekkel
Édeskrumpli-pirítós
Kenyér–sajt–gyümölcs–mag: egész éves luxusreggeli
Gesztenye
Almás-fokhagymás mangalicarillettes
Kuktában készült karfiolos kenőke
Vöröslencsehumusz
Tartozás
Sült hagymás-sült csirkés szendvics
Vargányás ketchup

A Passard-féle varázsvinaigrette
Saláta variációk a Passard-vinaigrette-hez
Rukkola
Sült almás-sült céklás saláta sok zárójellel
Szép arany almáit a nap – narancssaláta kétféleképpen
Görögdinnye-asszociációk a mentás fetasaláta készítése közben
Konfitált fokhagyma kétféleképpen
Fermentált spárga
Fűszeres sós uborka
Levesek
Fűszeres paradicsomlé
Lazacleves spenóttal és miszóval
Citromos vöröslencseleves éjfél utánra
Az erdő illata – tárkonyos vadraguleves
Vérnarancsos, gyömbéres, répás céklaleves sült ecetes céklafeltéttel
Cajun sütőtökkrémleves
Betegek levese – gyors miszós-murkos vargányaleves
Békejel
Egyszerű udonleves gombával, miszóval, újhagymával
A grillezett kukorica csábítása, a sültkukorica-leves lehetőségei
Hagymaleves gazdagon
Tárkonyos fuszulykaleves kuktában, nyolc perc alatt
Tészták
Az egyszerűség öröme
A friss durumtészta
Az igazi carbonara, elég hosszan
Az igazi carbonara, nagyon röviden
Intarzia
Igazi és nem igazi amatriciana
Pasta alla Norma
Húsgombócos spagetti gyorsan
Modernista Mac and cheese, sajtosabbnál sajtosabb makaróni
A gasztronóm Pasta al ragùja – avagy találkozás egy fiatalemberrel
Főételek

Fokhagymás gombafejek börleszk közjátékkal
Spárga zöldmenyasszony módra
Sült spárga eperrel
Spárgás rizottó
Szerelmesek rizottója
Cukkini, mint a rajzfilmben
Sült cékla szilvamártással
A krumplihámozás titka
Technofetisiszta krumplipüré és változatai
Kacsazsíros-rozmaringos tepsis krumpli egy ravasz trükkel
Póréhagymás-vargányás rakott krumpli
Fokhagymás-rozmaringos lecsó ifjú házas módra
Fröccs-képzelet
Nyúlpaprikás rókagombával
Bevezetés a hamburgerológiába
A misztikus bárányflekken
Rablóhús
Gyerekek, egyetek perkeltet!
Burgundi marha
Rogan josh: a kasmíri báránypaprikás
Vörösboros-vargányás őzpörkölt
A karácsonyi vadas szarvascomb vargányás krumplikrokettel
Szőlő, mandula, csirke, rozmaring
Sült csirke almaágyon
Fahéjas lencsefőzelék
Ropogós malacpecsenye szilveszterre
Tárkonyos, tejszínes-tejfölös pulykamell
Libacomb vörösborral és aszalt szilvával
Ötízű hagymás kacsamell
Csirkés muszaka jó paradicsomosan
Az ájult imám
Az állhatatosok jutalma – töltött padlizsán burratával és dióval
Tépett kacsás muszaka
Füstölt oldalas édeskáposztaágyon
Narancsos sült sonka – és persze az életem sonkái
Rakéta
Gravlax, vagyis pácolt lazac, az északi ünnepi hal

Desszertek
Körtés-narancsos crêpe Suzette
Alagút
Narancsos csokifelfújt
Gyömbéres narancsszörp
Narancskrém
A churros – a farsangi fánk és a csöröge szerelemgyereke
Guruzs
Clafoutis-párbeszéd
Olívaolajos-kardamomos kalács-focaccia szirupos kakukkfüves sárgabarackkal
A csokoládésnál is csokoládésabb csokoládéfagylalt
Gyors kókuszos mangósörbet – vagy ugyanez őszibarackból
Marmolada
A granita örömei
Egyszerű főzött vaníliafagylalt
A kasztelgandolfó: az őszibarack és a fagylalt közös csodája
Vaníliafagylalt-variációk
Sült almás karamellfagyi tengeri sóval
Amerikai csokidarabkás keksz
Régi torták
Édesanyám szilvás gombóca, de még előtte Grószlacibácsi
Találkozás egy fiatalasszonnyal (Anna zárszava)
Köszönet
Mutató
Tartalom
Kolofon