



## Szellem a fazékból - A jó evés a legjobb mulatság!

2011 június 12. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Szegény Jókai, rá se ismerne a róla elnevezett bablevesre. "Füstölt malac köröm babba f?zve", ? ezt szerette. Nem tett abba se zöldséget, se csipetkét, de f?ként nem csülköt Laborfalvi Róza (az író színészn? felesége), hanem lóbab, s?r? rántás, kocsonyássá f?tt disznóláb adta az ízét.

Ahogy A k?szív? ember fiai cím? regényében írta: "- Nos, Pál úr, mi ma az ebéd? - kérdi a hazaérkez? kapitány. - Hát, görögolvasó - felel Pál úr karakán flegmával. - Az jó lehet, s mi f?tt bele? - Angyalbakancs". A különös receptet maga az író magyarázza meg: a jó bableveshez akkora nagy szem? paszuly kell, mint "a görög szerzetesek rózsafüzérje", a füstölt disznóláb meg formára olyan, mint "az angyalok lábbelije".

Ilyen leves készült a Jókai-villában 1868 ?szén is. "Ismeretesek ezek a szüretetek, öreg újságírók csacsogásai nyomán - írja Mikszáth Kálmán. - A bográcsban f?tt pompás birkapörkölték..., a nyárson sült csirkék, melyek lassú t?zön lassan pirulnak, sülnek, s ezalatt maga a gazda folytonosan szalonnadarabokat forgat fölöttük... Míg ezek künn a szabad t?zön sülnek, ott bent a konyhában bableves f? disznó körmivel, egy fazékban töltött káposzta rotyog, pöfög, orrával, dagadóval, a kemencében pedig a finom túrós, kapros lepény sül, Jókai kedvenc ételeinek, melyek mind halálosak, a legkedvesebbike." Kíváncsi lennék, f?znek-e ilyen bablevest Balatonfüreden, a Koloska-völgyben, ahol a Jókai-napok keretében idén hatodszor rendezik meg a bablevesf?z? versenyt. Mert az, hogy a tejfölös, ecetes, csülkös levesnek semmi köze Róza asszony remekéhez, napnál világosabb. Kés?bbi kreáció a káposztás, köménymagos, tökös változat is. De közelít-e az eredetihez az erdélyi szárazbaleves? Vagy az, amelyikbe a Jókai-rajongók sült kolbászt raknak?



» Az idős Jókai is elcsodálkozna a mai Jókai-bablevesek láttán

A választ nem szeretném elkapkodni. Mert ha igaz, hogy (ideológiai értelemben) az ország kettészakadt (s egy politikai hetilap számára ez nem tréfadolog), akkor kulináris szempontból a helyzet még súlyosabb. Bablevesügyben ugyanis három párt van. Csülökpárt, körömpárt, kolbászpárt. (Már ugye, ha nem vacakolunk azon a kérdésen, hogy a disznólábat hosszába vagy keresztbe vágjuk-e. Mert szakadár körömpártiak szerint ez utóbbi esetben nem bableves a végeredmény, hanem hígított körömpörkölt.) Szóval: mi f?jön a levesben? Ez élet-halál

kérdése.

Babcsupájszügyben a nemzeti széthúzás fő okozója persze maga Jókai. Amikor a XIX. század vége felé Ignótus (aki Emma asszony álnéven szakácskönyvet szerkesztett) receptet kért az írőfejedelemtől, a neves ínyenc a következő kifogással élt: "Megpróbáltam konyhareceptet írni, de semmi jóízű dolog nem sült ki belőle. Asszonyaink jobban értenek ehhez." A papucsférj hangja ez (mondaná a lánglelkű Petőfi), de hát Laborfalvi kemény asszony, s az öregedő regényíró már akkor tudta, hogy "A szerelem oltárán elhamvadnak a lángok, de a tűzhely vonzereje örökké tart."



Nem is közölt egyetlen árva receptet se. Soha. Csak telehintette műveit talányos ételnevekkal. Nála a darás tészta: "tűzkő, homokkal", a halászlé: "halászos leves", a flambírozott, fűszeres puncs: "krampampuli", a patkó alakú sütemény: "katakönyöke", a savóban főtt puliszka: "bálmos". De szerepel a regényekben "kaszás lé", "mustos pecsenye", "pehelykönnyű pánkó" (fánk), "tojásos gólyahepp" is. Fűzelékféle volt a "macskanadrág", a "vastagétel", a "harmatkása". Az ehetetlen kenyér "záklyás vakarcs", az összeragadt galuska "nyögvenyel?". Ám legjobban a "borsóhurka" bűszította fel. (Német szokás volt disznóbélbe tölteni a passzírozott borsót.) A nagy mesemondó szerint ez a recept a sertés "méltóságának lealacsonyítása".

Az említett étek többsége mára persze feledésbe merült; nemhogy megfőzni nem tudná senki, de olykor megfőjtésük is rejtély. Pedig mindegyik hamisítatlan népi étel! Mert bár Jókai kis étkes volt, igazi ínyenc maradt haláláig. Nem véletlenül szokta mondogatni: "A jó evés a legjobb multság."

Vinkó József, [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---