

Székelykáposzta, négyesben

- Nem tudom, ti hogy vagytok vele, de én leginkább ilyenkor kívánok rá a káposztás ételekre! Amikor a vecsési kofák megjelennek a frissen feltöltött hordóikkal a piacon, de még nem állnak előttük a hosszú, türelmetlen sorok, mint az ünnepek előtt... Mert mikor közeleg az ünnep és mindenki térdig jár a káposztában, nekem már el is ment a gusztusom tőlük... De így, október végén, november elején még egészen más! Az ínyem szinte követeli a jóféle, háziasan eltett káposzta savanyú ízét... - vetette fel Galagonya, mikor már túl hosszúnak találta a rájuk telepedett csendet.

- Ugyan, hol kapsz már olyat! - szakította félbe Galagonya monológját a mindig szkeptikus ügyvéd - Ma már mindent nagyipari módszerekkel csinálnak, nagy rozsdamentes tartályokban, ahova csak úgy zúdul a vegyszer! Brrr....

- No, azért lehet találni olyan kistermelőt, aki még a hagyományos receptúrák és a nagyanyáktól ellesett módszerek szerint savanyít... Én magam is ismerekilyent, bár, igaz, ami igaz, egyre kevesebben vannak... - szólt közbe békítően az Öreg a sarokból.

- A legjobb, ha az ember az ilyesmit mindig ugyanott szerzi be. Persze, ma már gyorsan változnak a boltok, az emberek, kevés az olyan kereskedő, aki egy standon kínálja a portékáját akár több évtizeden keresztül is... No persze, nem csoda, a mai világban! - szólt közbe a legfiatalabb a szobában, de rögtön ijedten pillantott körül, hiszen a játékszabályok közé tartozott, hogy a napi politikát még csak érintőleg sem illik szóba hozni itt. Keserű tapasztalat volt, hogy abból csak baj és összeveszés származik.

Így hát igyekezett gyorsan másfelé terelni a szót.

- Kíváncsi lennék, hogy régen, mikor még majd mindenki otthon tette el a télirevalót, akkor hogyan is csinálták?

A számítása bevált. A többiek egymással versengve idézték fel a régi emlékeiket. Káposztáskertekben hajladozó lányok bő szoknyái, savanyító kádak és hordók, melyek örökre beszívták magukba a zöltségek aromáját, a nyomtató kövek, amiknek a súlya alkalmat adott a legényeknek, hogy az erejüket fitogtassák a többiek előtt... no meg a nagy becsben tartott, családokban öröklődő fortélyok, fogások kerültek terítékre, a finom ízt kölcsönző birsalmaszeletektől kezdve, a savanyú uborka megtottyánását megakadályozó vasfű alkalmazásáig bezárólag. Még volt egy kis vita a babérlevél és a piros fűszerpaprika alkalmazásának hogyanjáról és mikéntjéről, de a beszélgetés lassan mégis visszakanyarodott az eredeti témához, a káposztás ételekhez.

- Tudjátok-e, arany apáim, hogy a székelykáposztának, vagy ahogy régebben még hívták, a székelygulyásnak semmi köze a székelyekhez, vagy Erdélyhez? - tette fel a szónoki kérdést Galagonya. - Egy Székely nevű vármegyei könyvtárosról kapta a nevét, aki egyszer, egy színházi előadás után késve érkezett a fogadóba...

- Na ja, biztos valami nőcskénél töltötte az idejét! - jegyezte meg az ügyvéd gunyorosan, de aztán elhallgatott.

- És a fogadós már nem tudott volna vacsorát adni neki, ám szerencsére még a kondér alján talált még párolt káposztát, bár a juhhús már hibádzott belőle, egy lábosban meg maradt némi sertéspörkölt, így a két maradékot összeöntötte...

- Mint ahogy ma is csinálják ezek a csibész vendéglátósok... - szúrta közbe ismét a kaján ügyvéd, de Galagonya nem zavartatta magát.

- Feljavította egy kis tejföllel és ezt kínálta a megkésett vendégnek! Aki aztán másnap addig áradozott a többieknek, míg azok is kíváncsiak lettek az újfajta ételre és mind azt rendeltek. Az egyik vendég, mit tesz Isten, egy Petőfi Sándor nevű ifjú poéta volt ... A fogadós meg, jó szimattal, Székely-gulyás néven felvette étlapjára az új kreációt, ami aztán gyorsan el is terjedt az országban.

- No akkor, ez olyan lehetett, mint a bácskai rizses hús, amit a lelkiismeretlen szakácsok nem az eredeti receptúra szerint főznek meg, a szerb gyuevecs bácskai változataként, hanem egyszerűen összekeverik a kész pörköltet egy kis rizskörettel! - szólalt meg az Öreg, aki még a háború alatt szerzett mélyreható emlékeket a délvidéki gasztronómiából.

- Pedig egész más az íze, ha egybefőzik a belevalókat, mintha külön-külön és csak a végén keverik össze!

Máris benne voltak a sűrűjében... Lassanként kiderült, hogy egy ilyen, nem túl bonyolult étket is hányféleképpen lehet elkészíteni, variálni.

Abban mind megegyeztek, hogy mindenekelőtt jóféle, zaftos sertéshúst kell venni, lehetőleg egy szép darab lapockát, ami jobban kiadja majd az ízét, mint a szárazabb combhús. Egyetértés alakult ki abban is, hogy egy igazi székelykáposztából nem szabad kispórolni a húst, a legjobb arány az, ha a káposztával azonos súlyban kerül az ételbe.

Már a darabolás körül kialakult egy kis vita. Az Öreg váltig amellet kardoskodott, hogy a húst „férfias, derék” darabokra kell vágni, míg a többiek mind a hagyományos, pörköltbe való felkockázást tekintették a megfelelőnek.

- Végül is, a dolog pont úgy indul, mintha az ember egy mezei pörköltöt csinálna, nem? - kérdezte a fiatalember bártortalanul, de lehurrogták.

- Az ember nem kecske, édes fiam! - nyilvánított véleményt az Öreg. Ha nem csak a káposzta ízét akarod érezni evés közben, akkor a pörköltöt egy fokkal aromásabbnak, ízesebbnek kell főzni, hogy aztán a „hátán elvigye” a savanyú káposztát.

- Igaza van, bátyám! - szólt közbe Galagonya - Ezt én úgy érem el, hogy a szokottnál több hagymával indítok, sőt, megvallom őszintén, egy gerezd fokhagymát is belecsempészek a lábasba. Nem spórolok a jóféle pirospaprikával sem. Kalocsai édesnemeset szoktam venni hozzá, mert ebben az esetben nem szabad túl csípősnek lenni az ételnek. Ha valakinek az az ízlése, inkább jól borsozza meg az ételt! A többiek úgy vélekedtek, hogy a bors jelenléte egyáltalán nem kívánatos. Galagonya ezen kissé felhúzta az orrát, mert ő szinte minden ételbe bőven adagolta kedvenc fűszerét.

De, csodák csodája, abban mind megegyeztek, hogy zsiradékként csakis a megbízható, igazi házi sertészsír az igazi. Holmi repceből vagy szotyolából préselt olaj szóba sem jöhet! Az ügyvéd ugyan megjegyezte, hogy az epések esetleg ehetik úgy is... de erre csak legyintett mindenki.

- Úgy emlékszem, hogy a Nagyi mindig meleg vízzel öntötte fel a húst...- révedt vissza a múltba a fiatalember, és egy kissé meg is párásodott a szeme, amint visszagondolt arra, aki valójában felnevelte.

- És azt nagyon bölcsen is tette! – kapta meg az idősebbektől a kései jóváhagyást a néhai mama – Így hamarabb puhult meg a hús, és a kockái, főleg ha jól ki voltak fehérítve a forró zsíron, magukba zárva megőrizték a hús igazi ízét, és csak akkor adták ki, mikor ráharapott az ember. Ráadásul, ha a káposztához nem adtak elég levet, akkor a pörköltet kellett bő lével elkészíteni. Úgy, hogy végül a kész étel lédús, bő szaftos legyen, de azért ne lehessen holmi közönséges káposztalevessel összetéveszteni.

-Annak idején, emlékszem, mindig összevitakoztunk az anyósommal, hogy át kell-e mosni a káposztát, vagy sem. Én csak összevagdostam, hogy ne legyenek túl hosszúak a szálai, de ő ragaszkodott hozzá, hogy gondosan átöblítse, kicsavarja, lecsöpögtesse...

- Ha megbízható helyről veszem, akkor nemigen mosom át. Inkább a gyengébbre savanyított fajtából kérek a kofától, de annak az ízét már nem gyengítem öblítéssel. És akkor nem is fröcskölődik, mikor párolom a zsíron...

-Micsoda?! Te még külön zsírban megpárolod a káposztát is? – kérdezte hitetlenkedve az ügyvéd.

- Miért? Te csak úgy nyersen rázúdítod a káposztát a pörköltre, oszt jól van? – kérdezett vissza Galagonya indignálódva. Kiderült, hogy bizony, a többiek is mindnyájan az egyszerűbb megoldások hívei.

- Márpedig, az az igazi, ha a gyalult és megvagdosott káposztát egy mély, széles lábosban, bőséges zsiradékon, gyakran kavargatva addig pároljuk, míg meg nem puhul magában, merthogy vizet azt nem adunk hozzá semmit sem! – kötötte az ebet a karóhoz Galagonya. – És amikor a káposztja rostjai megadták magukat, akkor keverjük össze a hússal. Már csak egy bögre tejföllel nyakonöntjük, összeforraljuk és vágunk hozzá egy körülkaréj, ropogós héjú, de foszlós bélű házikenyeret... A többiek nagyokat nyeltek.

- No fiúk! Kifőzőcskéztek már magukat? Itt a vacsora! – harsant egy vidám hang. A terebélyes, bögyös-faros Terike nővér kis kocsijáról fürgén osztotta szét az éjjeliszekrényekre a zsemlet, a két szelet halvány párizsit, a kockasajtot meg az almát. A kórteremre csend borult. Csak a sztaniol zörgött és a bögrék alja koccant néha oda a tányérhoz. Aztán az Öreg eloltotta lámpáját és nyögve, nagy körülményesen megfordult a szűk ágyon.

-Azért a rakottas, jó zaftos, igazi kolozsvári módra készült káposzta sem rossz! - mormogta, már csak önmagának.