

Bablevesek dícsérete

... ott bent a konyhában bableves fő disznó körmivel...

Mikszáth Kálmán: Jókai élete és kora

Csomagban legyen bableves, csipetkével, kolbászreszeléssel.

József Attila párizsi levele Jolán nővéréhez

Kezdetben volt a bableves, minden más csak ezután következett. Ha volt elég bab, jöhetett tél, zimankó, nem árthatott az emberfiának, s mindegy volt, milyen fajtát, barnát, fehérét, tarkát, sikerült szerezni, hiszen annyiféle termett, mint égen a csillag, és egyik jobb volt, mint a másik. Magyoroszínű, barna cirmos fűrjbab, angolvörös vesebab, okkersárga szattyanbab, fehér, egyenletesen apró szemű gyöngybab; békahátú bab, négerbab, lóbab, tűzbab, holdbab, karóbab s ki tudja még, hányfélélt alkotott a Jóisten játékos kedve a szegény ember örömére.

Tarka babból Őrszi nagymamám, szattyanbabból anyám, fehérből anyósom főzött híres paszulyleveseket, szívet-lelket, tudást és tapasztalatot, no meg egy kis ezt-azt beleadva. Magam, méltatlanul nagy elődeimhez, csalárd módon kijátszom a hagyományt: az én levesem, mióta a gyerekeim szétszéledtek és ketten maradtunk itthon, konzervbabból és bolti füstölt húsból, nyúljból készül, bár nyakran legyen a talpán, aki ezt a csalást észreveszi. Sokáig nem tudtam, hogy mi az a *nyúlja*, pedig gyakran elnéztem a boltban felaggatott vagy a hűtőpultban halomba rakott, különös, ágasbogas füstölt húsfélét. Agancsra, vagy egy nagy hal csontvázának darabjaira emlékeztetett, az öreg halász zsákmányának cápafoagaktól marcangolt maradványaira. *Nyúlja*, magyarázta az eladónő, és pusztán kíváncsiságból vettem belőle, mert akárhogy is hívták, látszott rajta, hogy nagyonis bablevesbe való. Nem tévedtem. *Mi az, hogy nyúlja?* Kérdezte Zé, a férjem, és gyanakodva nézte a tányérjába rakott képződményt. A furcsa név és az általa jelölt porcogós képződmény származása engem is érdekelt, és mialatt főtt, kiderítettem, hogy a *nyúlja* – mondják *nyújjának* is – a disznó keresztcsontja a hozzátapadt inakkal, egy másik forrás szerint pedig a disznó hasi szalonnájához hozzánőtt hosszúkas izomdarab. *Tulajdonképpen mindegy, hogy mi-csoda*, állapította meg Zé újabb darabot helyezve a tányérjára, *a lényeg az, hogy jó*.

És ez nagy szó volt, mert Zé, mint a férfiak általában, fukarul bánik a dícsérettel.

A bableves hétköznapi, de nem közönséges étel, beleillik a magyar konyha sűrű és laktató, egytál-étel-leveseinek sorába. Főzése és fogyasztása rituális cselekedet, receptje beépül a családi hagyományok közé és közvetve a történelembe. Jelen volt, van és lesz dicsőséges és dicséltelen pillanatokban, háborúban és békében, megnyert avagy veszített csaták után. Ez várta és várja a hazatérő közvitét, és a vándor mindenkor szívesen betér az út menti csárdába egy bagulyásra.

Nagy mesemesmondónkról elnevezett változatát, a Jókai bablevest a millennium körüli boldog békeidőkben kedvelték meg az ingyencék, s ma is előkelő helye van az étlapokon.

A Jókai-bableves a legtöbb vendéglő étlapján szerepel, a kamionsofőrök és más úton járók mellett az ingyencék is szívesen eszik. Népszerűsége nőttön-nő, Balatonfüreden nemcsak Anna-bálat rendeznek minden évben, hanem bablevesfőző versenyt is.

Jókairól tudjuk, hogy ősszel meghívta barátait svábhegyi villájába. Mikszáth Kálmán így ír az írófejedelem lakomájáról: *Ismertetek ezek a szüretetek, öreg újságírók csacsogásai nyomán. A bográcban főtt pompás birkapörköltet... a nyáron sült csirkék, melyek lassú tűzön lassan pirulnak, sülnék s ezalatt maga a gazda folytonosan szalonnadarabokat forgat fölöttük, hogy a rájuk csöpögő zsirt föligya a csirketest. Míg ezek künn a szabad tűzön sülnék, ott bent a konyhában bableves fő disznó körmivel...* Más kortársaktól lehet tudni, hogy Jókainé Laborfalvi Róza, a tragika is jó szakácsné volt. Nemcsak Gertrudisát és Lady Machbetjét, hanem szőlőlevébe csomagolt tötikéjét és bablevesét is számon tartja az utókor. Bár ha csak főzött volna, ma már a kutya se emlékezne rá.

Apropó, kutya. Az én szívembe azzal lopta be magát a nagy heroína, hogy bár remekül főzött, nem lehetett nyomasztóan tökéletes háziasszony. Egyik vendége jegyezte föl, hogy mikor Jókaiéknál ebédelt a Svábhegyen, a nagyasszony – teríteni akarván – cselédeivel tüvé tette a házat a nagy damasztabroszért, amit végül egy kosárban leltek meg az újszülött kutyakölykök alatt. Jókainé nem sokat teketóriázott, kihúzta a vinnyogó kiskutyák alól, és nem lévén másik a nyaralóban, a megviselt terítőt tette az ebédlőasztalra.

Jókai maga is leír egy babból készült ételt: a *cakumpakkot*, Füreden főzette a szüretelőknél: *ebben van paszuly, burgonya, rizs, káposzta, közbevegített bőrös pecsenyedarabokkal, felelesztve rántással, paprika a tetejébe.*

Nagyanyám kolbászos, csipetkés bablevese az első világháború végén, a kommün, a román megszállás alatt és az utánuk következő sanyarú időkben táplálta apámat és Attilát, a két éhes kamaszt, hozzájuk sorolva harmadiknak deresedő fejű, de ifjonti tempóit nem teljesen levetkezett nagyapámat is, aki a nyomdából hazatérve soha nem tett szemrehányást, ha már megint babot mertek a tányérjába.

Anyám a háború vége felé páros számú napokon főzte – a páratlanokon krumpli volt soron –, és ezerkilencszáznegyvennégy karácsonyának szegényes szombatján ünnepi vacsoraként tálalta volna a kockacukorral takarosan feldíszített karácsonyfa alá, ha hoppon nem maradunk: a forró paszulylevest fazekastól elvitték a felszabadulást hozó szovjet katonák, cserébe. *Ó hogy égetne hólyagot a nyelvük-re!!*

A kékcédulás választások és különösen a fordulat éve után beköszöntő nyomorúság reneszánszot hozott a nevezetes leves történetében. Zacsikóyi, innen-onnan összeöntött, többéves paszuly – némelelyik szemnek csak héja volt, belsejét kiette a zsizsik –, kevéske liszt a láda fenekén, fakanálnyi zsír a bödön oldalán, tenyérynyi avas szalonnabőrke a rúdon, ennyi a legrosszabb időkben is akadt anyám kamrájában, és soha annyira nem ízlett a főzje, mint akkoriban.

Hej burzsoá, hej proletár

*Kinek verséért a halál
Öles kondérban főz babot –*

Makói nagyanyám kolbászos – avagy inségesebb időkben anélküli –, de mindig csipetkés bablevesének utolérhetetlen tökélyéről legendák szóltak a családban, olyan paszulylevest mint Őrszi, senki se tudott főzni, ismerte el még a kritikus szellemű Tóni bácsi is, és a kamasz zseni¹ homlokáról is mindig eltűnt a mély, v-alakú ránc, amikor átszellemült arccal nyeldekelte a sűrű, barna levet a fehérre sürtölt konyhaasztal mellett. Kér még, Attila? Nézett rám szájalommal nagyanyám, és választ sem várva újból telemerte az utolsó falat kenyérral tisztára törült tányérra. A sovány fiú, ledobva árvasága és kitaszított-sága terhét, nagyokat szippantott a fazékból felszálló tömény gőzökből és párákból, mint a kábítószert rabjai az ópium fűszeres, kék füstjéből, és visszafogva magát, hogy a mohó éhség ki ne üljön arcára, elkezdte kikanalazni a második adag bablevest. Lassan, komótosan evett, hogy minél tovább tartson, soha ki nem merülő, öles kondért képzelve a tűzhelyre, tele a mennyei eledellel, amelyből evett volna harmadszor is, ám a fazék kiürült. Belseje üres lett és sötét, mint az udvaron tanyázó éjszaka, s ahogy most visszanezdek innen az új évezred magasztaláról, látom, amint egyre nagyobbra tágul, és egy óvatlan pillanatban magába szippantja a kicsike, földes padlójú konyhát a kihült sparhelttel, kormos üvegű lámpával, s a konyhaasztalt körülülő nagyanyámmal, nagyapámmal, a két sovány síhederral és a vadászni induló macskával.

Tegyük el magunkat holnapra, kong nagyapa hangja a világnagy fazék mélyéről, azután már senki se szól, csak az egerek motoszkálását hallom a sötétben, és a fiúk egyenletes szuszogását.

¹ A kamasz zseni, József Attila – apám *kenyeres kujon pajtása* – diákkorában három évet töltött Makón, ebből kettőt internátusban, a harmadikat alkalmi szállásokon, barátoknál és pártfogóknál. 1922 őszén hosszabb ideig lakott nagyapáméknál. Komfort nélküli, szegényes lakásuk – földes és sötét szoba-konyha – dédszüleim öreg parasztházában bújtt meg az oszlopos veranda végén, a kamrák, kocsiszín és padlásfeljáró szomszédságában, szemben a református ótemplommal, a Kálvin utca 14-ben. Apámék tisztességes nyomorban éltek. Nagyapám részt vett a nyomdászok bérharcaiban és ahogyan egy cédulára lejegyezte: *balpárti lapokban* jelentek meg cikkei. Sajtó útján elkövetett izgatásért éppen akkoriban hónapokig rendőri megfigyelés alatt állt és gyakran volt munka nélkül. Szegénységük dacára befogadta az internátusból kizárt Attilát, apám gimnáziumi osztálytársát. Apám visszaemlékezéseiből kitetszik, hogy a kamaszokat a sorsközösség hozta össze, mindketten kiríttak a gimnáziumba járó úri fiúk közül.

Azt hiszem, Németh László tévedett, amikor hat-hét évvel később a Nyugatban azért korholta a *dalnak ezt az apátlan-anyátlan Kakuk Marciját*, mert *túl sokat emlegeti az öles kondérban főző babot és a lyukas nadrágot, amelyet a temyerével kell takarnia*. Ha rá is játszott az induló költő az árvaságára és a nyomorúságára, addigra már több kondérnyi babot megevett, és volt lyukas nadrágja is: nagyanyám foltozta meg, amíg aludt.

Nagymosás

Nagymosáskor – háborúban és békében – anyám mindig egytáléltel fűzött: bablevest fűstölt hússal. *Ez a szokás, mondta, mindenütt ez van ilyenkor. Mindenütt?* – hitetlenkedtem. *Mindenütt,* válaszolta. *Hát, nem irigylem a mosónőket, ha mindennap babot kell egyenek.* Anyám nevetett: *szerencséd, hogy nincs mindennap nagymosás.*

Makacs kislány voltam, a bableves-ügy nem ment ki a fejből. Sokáig morfondíroztam rajta, végül megkérdeztem Bagaméri Etelt, a mosónőket, hogy a többi helyén is bablevest adnak neki ebédre? *Hát persze,* mondta széles mosollyal, *mosáskor mindenütt babot főznek,* és látva az arcomra kiülő sajnálatot, magyarázni kezdte, hogy ő bármit szívesen megeszik, a paszulyt pedig különösen szereti. Egyébként is olyan sokféle van belőle, hogy nem lehet megenni, és mindenütt más az íze. Hétfőn a kántoréknál csipős bagulyás van, marhalábszárral, hogy csak úgy ég tőle a torka. Kedden a tisztiorvoséknál fehérbableves várja, jól bezöldesgelve, fokhagymás rántással és kolbással. Szerdán a tanítóné tarkapaszulyt főz csülökkel és galuskával. Csütörtökön savanyúkáposztás fuszulykát ad a görög papné, fűstölt tarját tesz bele, jó kövéret. A pénteki leves nagyszemű futóbabból fő, fehérből és lilából vegyesen, bőrs malachússal, mert a lódoktorék reformátusok, nem böjtölnek pénteken, neki meg biztosan megbocsátja a Jézuska, hogy megszegi a tilalmat. Egy szegény mosóné nem válogathat, és hogyan is bírná a nehéz munkát, ha nem enne rendesen.

De legjobban a miénket szereti, tette hozzá Bagaméri Etel, anyám szattyanbab levesét fűstölt oldallal, szalonnapörccs, vöröshagymás rántással, ecetesen, tejjel és babléveléssel, annak nincs párja a világban, és a lelkes dicsérettől szinte megjött az én étvágyam is, pedig válogatós, kákabélű kisgyerek voltam, a babszemek héját és a hagymadarabokat kipöcköltem a tányér szélére.

Az idők azonban változtak. Eleinte csak azt éreztem, hogy a felnőttek komorabbak lesznek körülöttem, majd azt is, hogy a bablevesből fogyni kezd, majd végképp eltűnik a húsféle, és elmarad a háztól Bagaméri Etel. Később felfedeztem, hogy a kántorné, a tanítóné, a papné, de még a tisztiorvosné is maga mossa a szennyest, akárcsak anyám, a hagyományos ebédet azonban megtartották: a mosófazékban bugyborékoló párnahajak mellett később is paszulyleves fődögélt a sparhelteken, csakhogy hús és kolbász nélkül, mert ránk köszöntött az országos nagyböjt évada, és nemigen akart vége szakadni.

Egyedül az állatorvosék fogadtak újra bejárónőt, de nem sok köszönet volt benne. Bagaméri Etel utódja egy léből mosott, egy léből öblített, elvtársnőnek szőlította asszonyát, és nem állhatta a babot. Paprikás csirkét főzetett ebédre.

Jámborné Balog Tünde

A csabai kolbásról

Ha a XIX. századi Csaba társadalmáról és gazdálkodási szokásairól a kor jeles történészeinek (pl. *Haán Lajos*) munkáiban olvassuk, nem találunk magyarázatot a csabai kolbász XX. századi gyors és sikeres pályafutására. A városi legelőkön még a század közepén is elenyésző számban találunk sertést és az étkezési szokásokban is előbbre való a baromfi, a juh és a szarvasmarha. Az 1880-as, 1890-es években elsősorban a kukorica vetésterület-növekedése, valamint a legelők folyamatos, gyors ütemű szűkülése, a lakosságszám emelkedése terelte a figyelmet a sertés felé a gazdálkodásban. Ehhez az állathoz nem volt feltétlenül szükséges a kihajtás, így tökéletesen illeszkedhetett a város mezőgazdálkodására jellemző *tanyás* rendszerbe. Ebben az időben a fő tartósítási eljárás a *fűstölés* volt, amihez a konyhák feletti nagy *szabadkémények* kiváló lehetőséget nyújtottak. Ezt, a húsok és főleg a szalonna fűstölését a nagygazdáknál az is indokolta, hogy sok aratómunkást kellett nyaranta etetni, így a télen vágott disznók eltartásának ez volt a legjobb módja.

Ahhoz, hogy kolbászkészítés elkezdődhessen a városban és a megye többi, főleg szlovák lakta településén, fontos feltételnek, a *fajtaváltásnak* is vége kellett menni. A korábbi, jórészt *mangalica*, vagy hasonló típusú, szabad, ridég tartást tűrő fajták helyett megjelentek az ún. angol fajták (*berkshire*, *lincolnshire*, *yorkshire*, *cornwall*). Ezek lényegesen több húst adtak, hús és a zsír felhalmozódása jobban elvált egymástól, és ami lényeges: szaporábbak és a tenyésztési idejük lényegesen rövidebb, mint a korábbi fajtáké.

Sokszor felmerül a kérdés, az *alföldi szlovákság* a nagy népszerűségnek örvendő kolbással hol és hogyan ismerkedhettek meg, miképpen alakulhatott ki az egységesnek nevezhető receptúra, és tulaj-