

zadban. Betegsége és halála miatt azonban ennek csak az első kötete készülhetett el.

Mikszáth szerint: „*Molnár Aladár a Széchenyiek, a Wesselényiek anyagából volt gyúrva; azon minta után kicsiben. Nem hiúság vezette, hogy emelkedjék nagy szerepléssel, hanem az ösztön, hogy emeljen, hogy tegyen, hogy mindazt, amit az ő esze kigondol és a lelke megszeret, megszeresse más is s érvényesítse másoknál is.*”

Amikor Écsy László fürdőigazgató, a szeretetház igazgatótanácsának elnöke síremlékét a tanítóegylettől átvette, beszédében azt kérte: „...*ápolják a nemzet-i kegyelet szent érzelmeit ezután is akként, hogy olt-*

sák növendékeik szívébe nemzetiünk nagyjai és jelesei iránt a tisztelet és hála érzetét.”

IRODALOM:

- A Balaton-Füredi Szeretetház értesítője 1870/1 évről. Buda, 1871. Eötvös Károly: *Balaton utazás*. I. köt. Bp., 1982. Magvető/Magyar Hírmondó/
Eötvös Károly: *Molnár Aladár*. = *Magyar alakok*. Bp. 1904. Révai.
F: *Molnár Aladár*. = Dunántúli Képes Naptár az 1882. évre. Pápa. 1882.
Jalsovics Aladár: *A balatonfüredi gyógyhely és kirándulási helyei*. Bp., 1878.
Mikszáth Kálmán: *Molnár Aladár*. = Pesti Napló. 1881.
Molnár Aladár emlékezete. = Veszprém. 1887. 46. sz. (nov. 13.)
Molnár Aladár síremlék. = Balaton-Füred. 1887. 3. sz. (máj. 15.)
Tanárky Gedeon: *Emlékbeszéd Molnár Aladár lev. tag felett*. Bp., 1884.
Magyar Tudományos Akadémia.
Váli Mari: *Emlékeim Jókai Mórról*. Bp., 1955. Szépirod. Kiadó

CSONKA ENDRE

JÓKAI BABLEVES A KOLOSKA-VÖLGYBEN

A Jókai emlékünnepe kísérő rendezvényét jelenti Balatonfüreden a 3. éve, a nagy íróról elnevezett Jókai bableves elkészítése szabad téren. Az esemény népszerűségét jelzi, hogy ebben az évben már 42 háromfős csapat népesítette be a Koloska völgyet, hódolva nem csak az írónak, de Gaszterea (az ízlés, táplálkozás istene) emlékének is.

Jókai nem csak irodalmi alkotásairól, de gourmet-voltáról is híres volt. Megemlékezései az ételekről, receptúrái részei voltak életművének.

Laborfalvi Róza szívesen töltötte szabadidejét melles kötényben a tűzhely mellett. Gyakran saját maga készítette el az ételleket, rendelte a nyersanyagot a füredi kofáktól. A Jókai bableves receptúrája mégsem az író háztartásából származik. A háznál közismert finomság volt a füstölt malacköröm babbal főzve. (Mikszáth Kálmán írja Jókai Mór élete és kora című művében az 1868-as svábhegyi szüretet felidézve: „... bográcsban főtt pompás birkapörkölt, nyárson sült csirke. Még ezek kúnt a szabadban sülnék, bent a konyhában bableves fő disznó körmivel.”) Írásaiban ez az étel aztán úgy maradt fent, mint görögolvasó angyalbakancs, mert mind mondta, „olyan nagyszemű bab kell hozzá, mint a görög szerzetesek rózsafüzérje, és az omlós füstölt malacköröm színre arany, formára meg mint az angyalok lábbelije.” (Az idézet Balázs mestertől, az asztali örömök historikusától származik). Ebben az ételben nem volt zöldség, sem kolbászkarika, még csülökdarabka és csipetke sem. Azokat mind a későbbi – az ízesítés, a javítgatás, a szakácsi fortélyok, és gazdagítás leleménye – receptúrák írják elő. Ízesítik, díszítik tejföllel, paprikás zsírcseppekkel. A jelenlegi receptúra először – valószínűleg – Gundel Károlynál jelent meg. Széles körben mégsem vált ismertté, hisz a magyar szakácsművészet meghatá-

rozó szakkönyvei (Csáky Sándor: A XX. század szakácsművészete 1936-ból, illetve Venesz József – Túrós Emil: Egységes Vendéglátó receptkönyv és konyhatechnológia című munkái sem említik, márpedig 1961-től 1988-ig az állami vendéglátó üzletekben kizárólag a fenti receptúrák alapján készített ételek voltak kaphatók.) Egyébként is gondban lennénk egy korabeli recept olvasásakor, az étel elkészítésekor. Megváltoztak a nyersanyagaink, fűszereink, eszközeink, mértékegységünk. Sparhelt (a mai tűzhely elődje) kevés háztartásban volt még megtalálható. (A XIX. század végén így emlékeznek meg a sparheltről: „vasszörny, a konyhák réme! Amit az idegen invázióknak nem sikerült elpusztítani, ami kis nemzeti jelleg megmaradt konyháinkban, azt végkép kiirtotta és elpusztította a vasszörny. Ő volt konyháink tulajdonképpeni hóhérja, aki a kegyelemdőfést megadta. Ettől a perctől kezdve a magyar konyha megszűnt nemzeti konyha maradni, így az utolsó végbástya is romba dőlt.”) Előtte a szolgálóra helyezett kisbogrács, a lapon való főzés, a csikókályha volt a felszerelés. 1875-ig az alpmértékegységek méretrendszerre is különbözött (a súlyt fontban, latban, nehezekben, a folyadékot meszelyben, iccében, pintben mérték).

Ma ahány receptkönyv, annyi variáció található, bár a fő összetevőkben már kialakult egyfajta meggyezés, de a darabolásban, ízesítésben még eltér egymástól az étel leírása. Tápláló egytálételként, különleges összetett levesként emlegetjük, alkalmanként már a nehezen megfogalmazható „Hungarikum” jelzöt is ráakasztjuk.

A Koloska völgyben elkészített ételek – bár nem korabeli receptúrákkal készültek – akár a nagy író elismerését is kiválthatták volna: „... de már ebből eszünk!” felkiáltással.