

Három ága van

Erdei Ferenc Néprajzi ínyesmesterség című könyve alpműnek tekinthető azok számára, akik szeretnének eligazodni a szabadtéri sütés-főzés tudományában. Az alábbi idézet, mely a pörkölték-paprikások világában segít tájékozódni, e kötetből származik.

„...Eszerint a paprikával főzött nemzeti húsételek népes családjának három ága van: - a paprikás, - a pörkölt, - és ami se nem paprikás, se nem pörkölt.

Ezek között elvi eltérés van, főzési technológiájuk lényegesen különbözik egymástól, s aki ezt összekeveri, az nem tud kellően eligazodni e szakterületen, lett légyen az iparos szakács, háziasszony, vagy alkalmi főzőember, illetőleg fogyasztó. Lássuk őket sorjában.

A paprikás lényege az, hogy a tűzön olvasztott zsírban hagymát fonnyasztanak, ebbe teszik - a tűzről levéve - a paprikát, s azután teszik rá a húst, azt összekeverik, és kevés víz hozzáadásával főzik, ameddig szükséges. Így készül a „paprikás”, akár csirke-, borjú-, marha-, juh-bárány-vagy disznópaprikásról van szó. Ez az a jeles magyar étel, aminek vékony zsír úszik a levén, de maga a lé sűrű, ízes és tarhonyával, galuskával vagy burgonyával fogyasztva tökéletes asztali örömet okoz. (tejfölt csak a paprikás csirkére szokás tenni, de ez nem változtat a lényegen.)

A pörkölt egészen más valami. (Így főzték régen a pásztorok a napon megszáritott „húskonzervüket”.) Ennek a lényege, hogy a feldarabolt húst - akár marha, akár juh, sertés vagy baromfi - egyszerűen, zsír és víz nélkül teszik a bográcsba (és a szükséges kavarással, forgatással), a tűzön pörkölik, fonnyasztják a maga levében. A szabály az, hogy ilyenkor sem zsírt, sem vizet, sem sót, sem bármiféle fűszert nem tesznek hozzá, mert ez esetben az a lényeg, hogy a hús a maga levében-ízében forogjon, s adja ki azt, ami benne van, s legyen igazán marha-, birka- stb. ízű^{1/2}. A gyakorlatban rendszerint kell tenni annyi engedményt, hogy egy-egy kis vizet adnak hozzá, nehogy odasüljön, különösen, ha kevés húsból készül a pörkölt. (Mert bár pörköltnek nevezzük ezt az ételt, nem engedhető meg, hogy akár egyetlen darab húsnak csak a széle is „odapörköljön”.) Külön készítik el kevés zsíron a fonnyasztott hagymát, azt megpaprikázzák, majd a hús pörköldése közben teszik hozzá a húshoz. Van, aki korábban, van, aki később, a lényeg az, hogy legyen ideje a húsnak a „saját levében forogni”, hogy saját ízét töményen kiadja. Ezután nagyon kevés vizet lehet önteni hozzá, csak annyit, hogy a felszíni húsdarabok között éppen megcsillanjon a lé. Eddig a mértékig fővés közben is szükség szerint pótolható a lé. Az így készült pörköltnek rövid, sűrű, mártásszerű leve van, ami olyan kevés és olyan töményen képviseli az illető állatot, hogy pusztán kenyéren kívül nem is való hozzá semmi melléklet, legföljebb valami savanyúság. Tudni kell azonban, hogy a pörköltfőzés a „legnehezebb sport”, a legtöbb érzék és önfegyelem kell hozzá, és ennél a legkönnyebb hibát vétetni.

Ami se nem paprikás, se nem pörkölt, annak nincs is közös neve, de van közös lényege, s ez

valami egészen más, mint a paprikás és a pörkölt. Az ilyen főzési technológia szabályai a következők. A feldarabolt húst zsír nélkül a kellő mennyiségű apróra vágott hagymával és vízzel együtt hidegen beletesszük a bográcsba, és a tűz fölé akasztva erős tűzön főzik. A sót és a paprikát forrás közben teszik hozzá, a paprikát azonban úgy, hogy főzés közben csak a szükségesnek egy részét, a többit a főzés befejezése előtt, hogy minél élénkebb piros maradjon. Az így főzött sem nem paprikás, se nem pörkölt lehet hosszú levű, és rövid levű. Hosszú levű a halászlé és a gulyás, rövid levű a juhászos birka és a toros disznó. Az elnevezésekből látható, hogy olyan főzési mód ez, ami maximálisan leegyszerűsített eljárás: mindent egyszerre beletesznek a bográcsba, s azután „fő magától”, csupán rá kell nézni olykor, a tüzet táplálni és sót-paprikát beletenni (a só előre is beletehető). Így főz a juhász, a gulyás, a halász és a disznóöléskor dolgozó böllér, mert nem ér rá hosszasan pepecselni a főzéssel. Az így főtt paprikás húsétel különlegesen ízes, könnyű, s gyomorbajosok is inkább ehetik, mint a paprikást, vagy a pörköltet. Itt a lé a lényeg, akár hosszú, akár rövid. Nincsen zsír- és pörkölt-hagyma íze, benne tisztán és üdén egyesül harmóniában a hús vagy a hal, továbbá a friss hagyma és paprika íze. Az ilyen lének nem úszik vastag zsírréteg a tetején, nincs vizesebb „alja”, és nincs leülepedett „ruskója”; olyan, mint a kibuggyant, meg nem alvadt vér, mindenütt piros, az aljától a tetejéig, és egységes „kolloid” állapotú lé ez, aminek íze, illata mindennek fölött álló...”