

Sirja felett enyeleg suttogva az alkonyi szellő
S a hűség csendes angyala őrzi porát.

Elsiratja a sok nemes „bajnok” szomorú halálát, akiket várt otthon a kedvesük, de csak a gyászhiót kapják. Pedig a férfiak a szabadságért harcoltak, ám az erők világában a szerencse forgandó: a túlerő győz, a kisebbség veszít. A háborúnak következményei vannak: az otthon maradtak sírnak, a feleség a férje után hal, a ház kiürül, s egy szép hasonlattal mondva, „A tölgy kidől és viruló ágait maga alá temeti. Az elesettek talán hitték, hogy jó ügyért áldozzák az életüket, de nemhogy ők maguk nem élvezték küzdelmeik gyümölcsét, de ma már „kő sem mutatja helyüket”, a túlélők pedig csak a szomorúságot, a szenvedést és nyomort örökölték.

Mennyi nemes bajnok, méltó sok századot élni,
Fénytelen itt szunnyad s kő se' mutatja helyét!
Ősi szabadságért harcolt bár férfikarokkal,
Rendzavaró hévvel vérbe füesztve vasát,
Ámde hol olyan erős, kit meg nem dönt sok ezer kar?
Testhalmok közepett küzd, soha élte szakad.
Sinli szokott terhét tüzménje, nyikogva kapar, vág,
Rugdal, rázza fejét, hosszú sörénye lobog;
Elszáguld, hazatér, s így hirlí vitéz ura hunytát,
Kit repedő szívvél hölgye zokogva sirat;
Mig sűrű könnye apad, s ő is hű férje után hal,
S a kiürült háznak csak döledéke marad.
A tölgy, mely zivatar közt annyiszor álla kevélyen,
Dóltében viruló ágait így temeti.
Hány bajnok hala így, de csak a boldog leli bérét:
A meggyőzöttek csillaga véle tűnik.
Így hamvadtak el ők alacsony mohlepte gödörben,
S a feledékenység éje borítja nevők',

A látomás folytatódik, a pásztor fütyörészve legelteti nyáját a hajdani vitézek hőspora felett, az utas eltűnődik a kétes emberi sorson, az ifju Lajos király alakja is megképzik, amint vergődve a patakba füllad, Solimán győzött, de árva hazánknak „önfia vágta sebé”, idegen lett a magyar otthon a Félhold égíse alatt.... De tűnjenek a komor képek, felfénylik még talán a nap, s egy reménykedő sóhaj-tásban véget ér a lázálom:

Él magyar, áll Buda még! a mult csak példa legyen
most,
S égve honért bizton nézzen előre szemünk,
És te virulj, gyásztér! a béke malasztos ölében,
Nemzeti nagylétünk hajdani sirja Mohács!

(folytatjuk)

INCZÉDY PÉTER

PULISZKA BREVIÁRIUM

Remélem nem hökkent meg senki a cím olvastán és nem is a zsolozsmás könyv jutott eszébe. Mégis úgy vélem, hogy muszáj magyarázkodással kezdenem. A Tudományos és Köznyelvi Szavak Magyar Értelmező Szótára szerint a breviárium latinból értelmezve „rövid mondatokat” jelent, de még szemelvényes irodalmi gyűjteményt is érthetünk alatta. Ennek jegyében rugaszkodtam neki, hogy a puliszka - napjaink szóhasználatát követve - gasztro-info-kommunikációját összeállítsam. Farkas István - sportnyelven szólva – ugyan csak feltette a lécet „*A paprikás krumpli kérdése*” című nagyszerű írásával. Ebben átvezeti az olvasóit az emberek tudott, vagy csak sejtjei alján, tudattalanul hordozott alap kérdéséhez. Mihez is? Hát, hogy Istennek tetsző cselekedet-e a paprikás krumpli elkészítése? Simonyi Gyula nyolcvanas évekbeli „*Töprengések a bér-munkáról*” tanulmánya is ezt a kérdést feszegette, amelyet István földközelve, pontosabban a konyhai tudnivalók világába hozott: „*Lehet-e paprikás krumplit főzni, enni, cserszegi fűszerrel Isten dicsőségére is?*” Ennyi be- és felvezető magyarázkodás után lássunk hozzá a puliszka elkészítéséhez. Már is szembetaláljuk magunkat az első kérdéssel. Jelesül, hogy milyen puliszka-főzéshez fogjunk. A hagyományosnak tartott vízben főtt kukoricadarát vegyük szemügyre, amit a szegények eledelként emlegettek, vagy inkább a korszerűsített, polentaként ismert és a közbeszédben is helyet kapott reformkonyha receptárában található sokváltozós műalkotásokkal ismerkedjünk. Maradjunk a hagyományosnak tartott magyaros puliszka, vagy kukoricamálé mellett, ha ez a hagyomány nem is nyúlhat vissza néhány évszázadnál távolabbra, hiszen a kukorica Európába csak XV. század végén érkezett meg. Csak halkán jegyezem meg, hogy a paprikás krumpli burgonyája még fiatalabb múltra tekinthet vissza. A kontinensre ugyan már a XVI. században bejutott, de termesztése csak a XVIII. században terjedt el. Akkor is ingyen vetőgumókkal és adókedvezményekkel megtámogatva. A puliszka gyökerei viszont – ha szabad ezzel a képzavarral élnem – hazánkban már az 1590-es években elágaztak, mert a kukoricát „*Magyarországon 1590-ben már bizonyítottan termesztették, de valószínűleg még korábban ismerték és termelték. Feltehetően két irányból is eljutott hozzánk, egyrészt Itáliából, Dalmácián keresztül, másrészt Törökországból Erdélyen kereszt-*

tül. Ez utóbbinak tulajdonítható a „törökbúza”, tengerentúli származásának pedig a „tengeri” elnevezés.” – olvasható a mindent tudó világhálón. A puliszka alapanyagunk származását tehát tisztáztuk, lássuk honnan ered az elnevezése. Úgy tudják a néprajzosok, hogy a puliszka a latin pollis – finomliszt – és a puls – kása – szavakból származik s talán a diákok szóhasználatából került a köznyelvbe. A pulitzka elnevezést először az erdélyi Pápai Páriz Ferenc említi 1708-ban készített szótárában. A rend kedvéért hozzá kell tegyem, a képen látható szótár 1767-es kiadás, amely már Bod Péter kiegészítéseivel jelent meg. Bod Péter a szótárat német megfelelőikkel bővítette, függelékkel csatolt hozzá a sajátos magyarországi latin nyelvhasználat szóanyagáról.

A XVIII. század végén ugyan még hajdinapulizskáról szóltak a feljegyzések, ezért valószínű, hogy régebben a puliszka szó a kásaszerű ételek elnevezése volt. Ma viszont már csak a kukorica-darából, vagy -lisztből készített ételeket jelenti. E rövid szótörténelmi áttekintés után most ismerkedjünk meg főzésének is a kronológiájával. Ehhez segítségül hívtam Szigeti Andor *Jelenlévő múlt* sorozatának „*Népi konyha Tiszán innen – Tiszán túl*” című tagját. A könyv az Alföld tájegységei szerint veszi sorra a puliszka recepteket, esetenként a térség szóhasználatát szerint. A Kiskunság ételei között olvashatjuk a Kukoricagölgödint, amely másfél liter kukoricalisztből, egy tojás és egy kanál zsír felhasználásával főtt meg háromnegyed liter, ízlés szerint sózott vízben. Az elkészítésére is érdemes odafigyelni – mi oda is figyeltünk – mert apró részleteket hasznosíthatunk belőle, amikor saját kedvünkre főzzük a magunk pulizskáját. Merthogy ide is érvényes az *ahány ház, annyi szokás* mondása még akkor is, amikor a nagymama ránk hagyott receptje szerint őrizzük a családi íz-hagyományt. Tehát a kiskunhalasi változat: „*A vizet felforraljuk, a kukoricalisztet lábásba öntjük és kb. 2dl forró vízzel meglocsoljuk, fakanállal keverjük, hogy jó lágy legyen. Egy negyedóráig így állni hagyjuk, akkor hozzákeverjük a zsírt, tojást és jól összedolgozzuk. A masszából tojás nagyságúra kiszaggatjuk, tenyérben gömbölyűre formáljuk és mintegy 4 liter forrásban levő sós vízbe engedjük a gombócokat. Időnként megkeverjük, mert a gombócok leragadnak a fazék aljára. Amikor a gombócok feljönnek a víz felszínére még öt percig főzzük, kiszedjük és melegen tálaljuk. Ma már csak a legidősebbek készítik.*” Móricgáton másként készül a kukoricaganca, és a könyv itt már megemlíti egy másik edényt is: „*Bográcsban forrásban levő vízbe beleszórták a kukoricalisztet, sózták és jó keményre főzték. A kukoricakását*

cseréptálba szaggatták, olajban pirított kenyérmorzsával megszórták, majd rá egy másik réteget hasonlóan” Mielőtt tovább lapoznánk az *Észak-Bácska és Kalocsa Sárköz ételei* fejezethez, elárulom miért vastagítottam ki a „tenyérben” szót. Az edényekét talán nem kell magyarázni, végtére a fazék is melegedhetett a kemence, vagy a sparthelt, - ami a palócoknál a masina - tüzes platniján, hogy egy kis füsttel is ízesedjék. A kéznek viszont külön is van jelentősége, hiszen ekkor kerül igazán a maga kézzelfogható valóságába a sűrűsödő kása. A kéz teremtő erejével. Hogy mekkora jelentősége van a kéznek, ennek a pusztai kéznek például akár a kenyér dagasztásakor, vagy éppen a kecske fejésénél, annak taglalásába most nem mennék bele, nehogy eltévedjek a kézrátétel s meszermizmus kanyargós ösvényein. Elég, ha eszünkbe jut, hogy ha nem a megszokott kéz megszokott mozdulatával nyúlnak a kecske, vagy tehén tőgyéhez, már a tejforrása is elapadhat. Bárkinek nem adja le tejét a Fehérke - mondta Mari néni, amikor meglátogattuk váckisújfalui portáján. A Kalocsa Sárköz vidékén is kukoricagancaként emlegették ezt az ételt, ami: „*Lényegében kukoricaliszt pép – olvasom a könyvben – Fazékban vizet forraltak, sózták és állandó keverés közben beleszórták a kukoricalisztet. A sűrűre főtt pépet kis falatokra kiszaggatva tálalták. Kanállal szedték ki sorban a fazékból, késsel alacsony edény szélére tolták és bele a zsírba. Leggyakrabban túróval, mákkal, pirított morzsával megszórvva tálalták, de ették tejföllel, tepertővel és rántással is. Ebédre készült, tézstanapokon a leves után tálalták. Az első világháború után már sokkal ritkábban főzték, az 1950-es évek óta nem készítik.*” A *Jászság ételei* fejezetben találkozhatunk először – és a könyvben utoljára is – a puliszka megnevezéssel, mégpedig egy jászberényi adatközlőtől: *Puliszka. A Jászság régi ételeinek egyike, amely már csak az emlékek közé tartozik. Készítési szokásaiban csak lényegtelen eltérések lehetnek. A kukoricalisztet forrásban levő sós vízbe lassan beleengedték, kavargatva pépesre főzték, olvasztott zsírral összekeverték, tejjel, cukorral, sóval, mézzel ízesítették. Sok helyen lekvárral, darált mákkal, vagy tepertővel megszórvva ették*” Jászkiséren kukoricakásaként emlékeznek rá – igaz ott kolbászkarikákkal együtt főzték és „*zsírban pirított hagymával megszórvva tálalták. Ma már nem főzik*” - jegyezte meg a recept közlője. „*Csongrád és Szeged környéke ételei*” közül az Apátfalván gyűjtött leírásban a kukoricagancát a következők szerint készítették: „*Régen nagyböjti és karácsonyesti étel volt. A forrásban levő sós vízbe lassan beleszórták a kukoricalisztet, sűrűre, keményre főzték és hagyták kicsit kihűlni, azután a kását olajos kanállal tálba szaggatták. Több rétegben lerakták,*

de mindegyik réteget olajjal, zsemlemorzsával és cukorral megszórták. Aki sósan szerette, az a cukor helyett túróval, esetleg birkatúróval is lerakhatta. Ez így elég nehéz étel volt, aki könnyebben szerette az a kukoricalisztet sárgakásával keverte.” Másutt ugyan éppen könnyű, és kalóriaszegény ételként emlegetik. No de akkor mitől hízott a disznó nagyapáink keze alatt? – kérdem én. A világhálón ugyanis azt olvasom, hogy „egy erdélyi szász szólás szerint, aki azt vacsorázik, lábujjhegyen osonjon az ágyba, nehogy útközben megéhezzék. A puliszka, miután a 20. század során a városi lakosság körében csaknem feledésbe merült, napjainkban ismét egyre ismertebbé és népszerűbbé válik, ami elsősorban a reformtáplálkozás térhódításával hozható összefüggésbe. Kedvelői a sós, zöldeges változatok mellett édeskásaként is fogyasztják, kukoricaliszt helyett gyakran kukoricadarából készítve. Köretként hazánkban is számos étteremben kapható, főként az olasz vonatkozás miatt vonzóbbnak ítélt polenta néven. Emellett, mivel a búzával és rozssal ellentétben nem tartalmaz sikért - glutént - a lisztérzékeny személyek táplálkozásában is fontos szerepet tölthet be.” Akinek volt türelme idáig elolvasni a kukoricakása – puliszka történetet, kedvcsinálónak még elárulhatom, hogy a manapság sokat emlegetett koleszterin gondokban is segítőtársra találhat a kukoricában. A kukorica őshazájában élt lakosok – géncentrumát Dél-Amerika és Mexikó vidékén sejtik –, tehát az amerikai indiánok is ismerték, akik a vízbe áztatott terméséhez fahamut keverték, így a kukoricamag kemény héja megpuhult és könnyebben felszabadult a kukoricában lévő kevés niacin, ezért nem alakulhatott ki B3-vitamin hiányuk. „A niacin (INN), nikotinsav (IUPAC: nicotinic acid) vagy B₃-vitamin egy olyan vízben oldódó vitamin, melynek jelentős szerepe van a sejtek energia-háztartásában és a DNS-lánc kijavításában. A legújabb kutatások szerint a niacin egy természetes koleszterinszint-szabályozó anyag” - olvasható a Wikipedia világhálós lexikonban. No de maradjunk a mi kontinensünkön, ahol a magyar, román, erdélyi szász, bolgár és ukrán hagyományos étkezésben egyaránt megtalálható ez a kukoricás étel, amely régebben az erdélyi szegény emberek fő táplálékául szolgált. Reggelinél, vacsoránál ez volt a főfogás, ebédnél köretként ették. Kemény változatát hidegen tarisznyába csomagolták mezei, illetve erdei munkákhoz útravalónak. Befejezésül álljon itt a mi kicsit népies, kicsit urbánus, és a már megismert tájegységekből is merített, de mégis családi hagyományokba kapaszkodó saját puliszka receptünk, amely nálunk sem szabvány, ezért minden alkalommal más, tehát önálló alkotás. Mert ugye két tojás is csak hasonlít egymásra, de sohasem ismétlés,

sohasem lehet ugyanaz. Vagy ki tudja, hová fejlődünk a géntechnológiában s klónozással? Ez a puliszka recept azonban még a GMO-k kora előtti időkből való. Sőt, lehet, hogy még a szabadelvirágzású kukoricák terméséből morzsolták hozzá az alapanyagát. (szabadelvirágzású = nem hibrid I.P.) Kiindulásként Gergely Éva „Erdélyi ízek szakácskönyvé”-ből idézek néhány sort: „Pulizskát készíthetünk eresztve és kavarva. Mindkettőhöz 1 liter vizet 30-35 dkg kukoricalisztet számítunk és 1 kiskanál sót. Eresztett pulizskához a durva őrlésű liszt a jobb” A továbbiakban megtudhatjuk azt is, hogy mi a különbség az eresztett és kavart között, jóllehet mindkettőt kavargatgatni kell, nehogy csomós legyen. „Az eresztett pulizskához a lobogó forró vízbe vékony sugárban beleengedjük a lisztet, miközben habverővel állandóan kavargatjuk, nehogy csomós legyen. Azután az edényt lefedjük, lángfogóra tesszük és még néhány percig kis lángon tartjuk, amíg a kukoricaliszt megfő és a puliszka besűrűsödik. A lángot elolva, még néhány percig a lángfogón hagyjuk a fazekat, majd a pulizskát tálra borítjuk.” Ezzel a szakácskönyv asszonya elárulta, hogy fazékban főzi a pulizskáját és valószínűleg gáztűzhelyen, amelynek öntöttvas karikája csillapítja a lángot – ettől pedig picinyt gépiessé, kommersszé konzumálódik, mint a szabadég alatt főtté. És mi a helyzet a kavarttal? „Kavart pulizskához finomra őrtölt lisztet szítalunk s a mikor a sós víz lobogva forr, hirtelen beleöntjük a kukoricalisztet. Egy percig hagyjuk gőzölni, majd – az edényt a tűzön tartva – a pulizskakeverővel 15-20 percig kavargatjuk, amíg teljesen sima, összeálló massa lesz és leválik a keverőről. Akkor a pulizskát vízbemártogatott fakanállal körben leválasztjuk az edény faláról. Kis tűzön tartjuk még 2-3 percig, azután megvizsgázzuk a deszkára, vagy tálra borítjuk. Egyben, szép kereken kell megmaradnia, mint a tortának. Feszésre húzott erős cérnával cikkekre vágjuk.” Pulizskakeverőnk híján nálunk egy közönséges habverő is megteszi, mert nekünk nem sikerült még autentikus pulizskakeverőre szert tennünk. Ezután jönnek az igazi, apró, de lényeges eltérések az eddig felsorolt konvencionális konyhai megoldásoktól. Kavart, vagy eresztett – egyre megy – negyedórás főzés után a se nem kemény, se nem lágy konzisztenciájú masszát igyekezzünk egy nagyobb evőkanállal kimeregetni – mintha csak óriási galuskákat szeretnénk szaggatni – és egy szalonnaszírral kikent tálba rakosgassuk egymás mellé. A tál lehet jenai, vagy tűzálló kerámia, legalkalmasabb a mázas cseréptál. Amikor befedtük az alját, megszórjuk morzsolható juhtúróval és pírított szalonna kockákkal – olyanokkal amilyeneket a túrós csuszára szok-

tunk rakni. Ez volt a földszint, mert erre még két sor azonos juhtúrós szalonnapörccs galuska emelet következik, amire majd egy kis tejfölös tetőt kenünk – van, aki reszelt sajttal fedi be - és betesszük a sütőbe – persze egy forró kemencébe is be lehet tolni – hogy megpiruljon az építmény. Ha megpirult a teteje a tálban, mint nevében is benne van, tálban tálalható.

Végül már csak az alapkérdés megválaszolása maradt hátra. Istennek tetsző cselekedet-e puliszkát főzni, fogyasztani? Ha kiszabadulunk a munkaerő fenntartó újratermeléséhez szükséges energia mérlegek input-output számításának technokrata világából és megkínáljuk társainkat is belőle – akkor bizonyára igennel válaszolhatunk. Mert akkor megadjuk az anyagnak, ami az anyagé és a léleknek, ami a léleké. Végére is legyen a császáré, ami a császáré és a léleké, ami Istené.

HAMVAS BÉLA

A RÁNTOTTLEVES

Ha az ember természeti lény lenne, az abszolút táplálék nem lenne más, mint a gyümölcs. De tudjuk, hogy származásunk szerint nagyobbik felünkben a természetben túlról valók vagyunk, és igazi humánus ételünket magunknak kell megcsinálni. Az ételek rafinált volta lépést tart életünk bonyolultságával, és bizonyosnak látszik, hogy életünkben sok szövevény első oka valamely szövevényes étel. Ezen az alapon nyugodtan lehetne szendvics, vagy desszert életről beszélni. Az ilyen szendvics, vagy desszert ételeken élő emberek a normalitást teljesen elvesztették. Bizonyos határokon túl ez már nem is élet, csak hisztéria. Ha az ember útközben a normális élet felé az alapételeket keresi, a józan és nyugodt táplálékot, alig talál néhányat. A normális élet az, ami az ételek között a rántottleves. Semmi különös. Szenzáció nélküli. Messze azon túl, hogy valaki szereti, vagy sem. Az ember a nap bármely órájában eheti, reggelire, ebédre, vacsorára, forrón, langyosan, vagy hidegen. Zsíron, vagy olajon pörkölt liszt és víz. A püthagóreusok kétféleképpen ismerték, sósan, esetleg köménymaggal, ahogy mi esszük, vagy a halványan pirított lisztet tejjel főleresztve, mézzel édesítve. A tibeti csámpá is ilyesféle étel, de a lisztet forró teával öntik fel, és néha faggyúdarabokat tesznek bele. A rántottleves mindennemű feszültség nélkül való étel, ami különösen szeretetreméltó benne, hogy szelíd és egyszerű. Magától értetődik, hogy a csecsemő első étel az anyatej után a rántottleves. A rántottleves kristálytisza éhségétél, ami körülbelül annyit jelent, hogy nem ingyenség, és nem torkoskodni való, vagyis nem izgalom, hanem az

éhes ember számára készült, és kenyérrel a legjobb, ha pedig a kenyeret megpirítják, vagy különösen ha azt apró kockákra vágva forró zsírban kicsit megsütik, gazdag, tömény és laktató, annyira, ha az ember két tányérral megesszik, semmit sem kíván utána, csak egy pohár félédes bort. A normális étel, mint a kenyér, a krumpli, a a főzelék, a főtt rizs, a szalonna, megunhatatlan, mert nem akar mást, mint táplálni. A konyha nagy művei, mint a franciasaláta, vagy a birsalmával töltött sült kacska, esetleg a pástéteom, tele van hátsó gondolattal; komplex művek, sok rétegű ételek, nem is tudják magukat egyszerre kimondani. Rántottlevestől gyomrat még senki nem rontotta el. Mindenesetre van asszony, elég ritka, aki annak, hogy mit főz teljes tudatában van; az ilyen asszony rántottlevesében a földanya íze határozottan felismehető. Ilyesmit meleg szív nélkül készíteni nem lehet. Legtöbben, ha a leves durva, avval védekeznek, hogy csak rántottleves. Mintha nem a közhely lenne a legtöbb, mintha az ami közönséges, nem az értékek felső foka lenne. A rántottleves íze leginkább rokon a tejes búza ízével. Ha az ember ezt megkóstolta, az élet kedvességéről mindent megtudott.



A bűncselekmények között kétségtelenül legsúlyosabb az élelmiszerhamisítás. Ebben bizonyos tekintetben együtt van az árulás, a káromlás, a mérgezés, a csalás, a hazugság, mindez alattomosan és elrejtve; gyűlöletes nyereségvágyból visszaél azzal, hogyha az ember megéhezik, ennie kell. Akármilyen rettenetes, de úgy van, ahogy DOSZTOJEVSZKIJ mondja: rugdaljatok, püföljetek, alázatok meg, köpdössetek le, csak adjatok enni, enni. Az ételhasználatnál csak egy még súlyosabb van, a hamis profétaság, amely az embert hazug gondolatokkal mérgezi meg. A nemes és valódi kenyeret már csaknem elvesztettük. Alig van ennél nagyobb hiány, s ezért ennél mélyebb fájdalom. A rántottleves olyan egyszerű és szerény, hogy azt hamisítani még senkinek sem jutott eszébe. Talán azért is, mert olyan olcsó, és nem érdemes. Helyzetünk mindenesetre nem reménytelen, még van Bach zenénk és Palazzo Pttink, van Velázquezünk és Hölderlinünk, a normalitás még nem tűnt el teljesen, amíg van rántottlevesünk, krumplink és főtt rizsünk.