



Ahány ház, annyiféle bableves

Késő ősszel a legízletesebb a fejtett szárazpaszullyal készült levesétel

Ember legyen a talpán, akarom mondani aszszony, aki eligazodik a székelyföldi szemes paszulyos levesek készítési módjának sokaságában. Aligha akad erdélyinek kikiáltható, levédhető receptúrájú bableves, olyan, mint például a Jókairól nevezett. Gyergyó vidékén füstölt hús, piros paprika, gyökérzöldségek; Csíkban oldalas, paradicsomlé és rántás adja meg az ízt. Szász vidéken rizzzel és petrezselyemzölddel gazdagítják. Barangoljunk paszulyleveseink világában!

MOLNÁR MELINDA

Az elmúlt napokban több, saját kertben gazdálkodó ismerőssémmel beszélgettem. Legalább hárman mondták délutánonként, hogy napfürdőznek: paszulyt fejtenek az udvaron. Bezzeg – gondoltam –, milyen jó elfoglaltságuk van október végén!

Paszulykarók – lepedő alatt

A Gyergyói-medencében még pár évtizede csak a gyalogpaszuly érlelt magot. A karós töveket idejekorán lehervasztotta a Maros-dere, azaz a hóharmat. Ha őszi estén túlságosan csillagos volt az ég, lepedőkkel takartuk le a karós parcellát – utána kissé kísértetiesnek tűnt a veteményes hidegtől védendő része. Másnap délfelé, amint annyira felmelegedett, muszáj volt betakarítani a fuszulykatermést. Olyankor mindig zsempaszuly volt a menü. Amennyiben jó volt a vetőmagunk, igazi örömmel tettük el azt a néhány hüvelyt, ami megzörgösödött a tövek alján.



Friss kenyérral és lila hagymával jóllakásig fogyasztható

FOTÓK: ERDÉLY BÁLINT ELŐD

Ha már látszott, mire mentünk a saját természetével, egy következő piaci napon megvásároltuk a szükséges téli szárazpaszuly-mennyiséget. Ez legalább két véka volt, amit a következő őszi esedékes péntek szünelével szoroztak ki a szünelünk.

A padláson szétterítve száradt tovább a szemes fuszulyka. Az őszi estéken néhány kupával lehozott édesanyánk, körbeültük az asztalt, színek és nagyság szerint szétválogattuk: fehérek, tarkák, bordók, drappok, okkersárgák halmozódtak a kistálakban. Lelki szemünkkel már láttuk is a füstölt hússok társaságában, kuktafazékban kidegdt tarka paszulyt; a zúzott libamájpaszulyt mint böjtös főzeléket. A bordók, sötétbarnák és apró fehérek a gyökérzöldséges paszulyleves színeit gazdagították. Ám a feketékért képesek voltunk a testvéremmel birokra kelni! Aztán malmoztunk velük békességesen – mert bár az étel nem volt játékszer, a ritka színű paszuly-szemekkel kivéltel tehattünk.

Amikor már mind lehordtuk a szemes paszulyt a hiuból, színek szerint besöpörtük a vászonzacskókba, amelyek aztán a kamra szellős zugában vártak sorsukra. Ebből a régi rítusból azt sikerült megőriznem, hogy a tarka paszulyból tárkonyos, az apró fehérből salátás, a bordóból gyökérzöldségekkel főzők levest.

Azonosságok, különbségek

Baráti köröm Gyergyó-, Udvarhelyszék, Homoród menti és csíki kötődésű. Míg összehangoltuk tapasztalatainkat, sokat évődöttünk gasztrotémákon. Ilyen volt a paszulyleves is. Úgy tudunk közös nevezőre jutni, hogy szerre megfőztük kedvenceinket. A Segesvár környéki rizzzel dúsított, tejfölös, petrezselyemzöldes bablevest hozott. A csíki babérleves, paradicsomlé, murkos, oldalasos, csipetkést főzött. A Homoród mentiekénél csak hagymával ízesített, eresztékkel készültet fogyasztottunk. Jőmagam minden-

féle gyökérzöldséggel, rántással, tárkonyecettel és savanyú tejföllel dúsítottat szolgáltam fel.

Abban nem sikerült egyezésre jutnunk, hogy az előző este beáztatott paszuly-, illetve füstölt hús levét fel kell-e használni a főzéshez vagy hideg, tiszta vízzel tegyük főni a levesünket. Ránt-suk-e vagy csak eresztékezzük, avagy paradicsomlével engedjük fel a kész levest? Zsírban vagy olajban dinszteljük a hagymát, avagy a leveszöldségeket? Utóbbiak hasábjában vagy karikázva kerüljenek bele? Az utánfűszerezés nem kérdés, hiszen a füstölt csülök, más hús- avagy csontféle sőtartalmával számolnunk kell. A legnagyobb

egyetértés a felszolgálást övezte, mely szerint friss házi kenyérral és szeletelt lila hagymával igazi a szemespaszulyleves. Másodikként elégséges a híg vagy kóttos palacsinta.

Ahogy Nagy Edit készíti

A recsenyédi Nagy családnak és a Nagyhomoród Panzió vendégeinek Edit mindig „belelépteti a disznót” a paszulylevesbe, azaz füstölt csülökkel főzi. Külön-külön mindkettőt beáztatja egy éjszakára. Az előfőzött csülköt és paszulyt együtt teszi főni. Csak felaprózott, dinsztelt hagymát tesz bele. A csülköt kockákra vágva tálalja a levesben. Ha salátával főzi, úgy kaporral, ecettel és eresztékkel fejezi be az ízesítést. A tárkonyosba az ecet mellett szintén ereszték kerül: nyolcliteres fazékhoz három tojássárgát, ugyanennyi kanál lisztet és bő fél liter tejet használ.

Ízelítő adventre

Katolikus vidéken az advent böjti időszak. Ilyenkor péntekenként hús nélkül készülhet a bableves. Négy személyre 40 dkg száraz babot, négy sárgarépát, két petrezselyemgyökeret, egy fej vöröshagymát számítsunk, és két nagy krumplit, két cikk fokhagymát. Az előzőleg beáztatott paszulyt hideg vízben főzzük fel, majd öntsük le a levét. A másik edényben felforralt vízbe tegyük a hasábjakra vágott gyökérzöldségeket, az egész hagymát és fokhagymacikkeket, majd tegyük bele a paszulyt. Sóval, borssal ízesítve főzzük majdnem készre. Ekkor adjuk hozzá a negyedelt krumplikat. Amikor minden megpuhult, vékony, pirospaprikás vagy paradicsomlé rántással forraljuk össze. Gyümölcscettel, esetleg tejföllel ízesítsük.



A kásás paszuly-szemek meghatározzák a lé állagát is