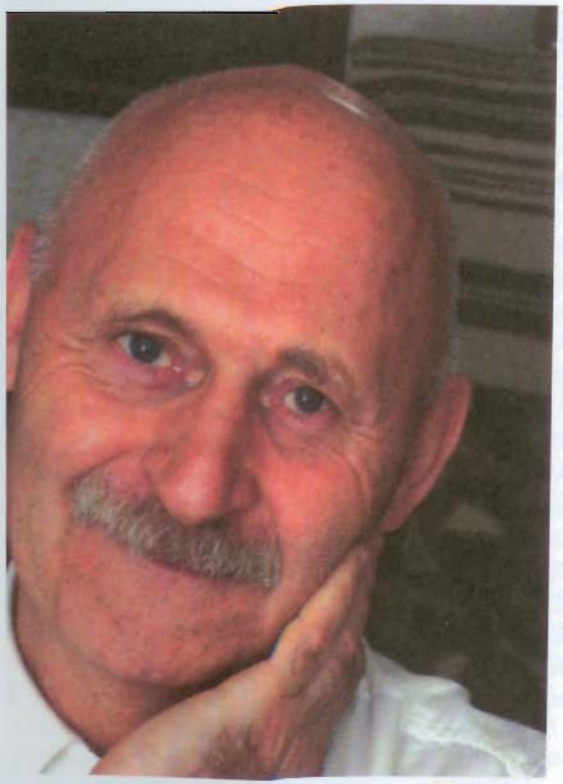
BELLÉR ÁGNES

100 férfi 100 recept

Dr. Kolláth György

alkotmányjogász

A jó étel hét nyelven beszél



Édesanyám egyedül nevelt négy gyereket, a Járműjavítóban volt bérelszámoló, 1400 forintot keresett, ebből nem lehetett nagyon dőzsölni. Kamaszként a vasszöget is meg tudtam volna enni, örökké éhes voltam, de hát nálunk csak ritkán került hús az asztalra. Anyám viszont olyan krumplilevest tudott főzni, hogy még most is nosztalgiával gondolok rá.

Sokat voltunk nyaranta a nagyszülőknél, Tápiógyörgyén. Az Anna-napi búcsúra hetekig készültünk, ilyenkor összegyűlt az egész család, és csodálatos ételek születtek a konyhában. Anna-napkor még barna sört is főztek, amiből nagykamasz koromban már én is kaphattam. Pincehideg, nagyon kellemes nedű volt ez, azóta is jobban kedvelem, mint a „szőke sört".

Amikor Szolnokról Budapestre kerültem, szabolcsi fiúkkal laktam a kollégiumban egy szobában, ők hetente jártak haza, s mindig alaposan fölpakolva érkeztek, mindenféle hazai finomsággal láttak el engem. Annyi még kitelt tőlem, hogy a kolbászra rá tudtam ütni a tojást, de amikor a lecsóval próbálkoztam, csúfos kudarcot vallottam. Annyira rosszul sikerült, hogy még a kutya sem ette meg. Később pedig, amikor már önállóan éltem a Gazdagréten, egy alkalommal valami komolyabbat szerettem volna alkotni, természetesen szakácskönyvből. A dolog vége az lett, hogy a szakácskönyv meggyulladt a tűzhely lángjától, s majdnem leégett az egész lakás. Intellektuálisan ugyan érdekel a főzés, de a rossz tapasztalatok után már nem kísérleteztem többet.

Nyolcadik éve a kedvesem, Györgyi gondoskodik rólam. Ő hódmezővásárhelyi, s egyelőre nem tud Budapestre költözni, de hihetetlen szeretettel viseli gondomat. Hetente kétszer-háromszor utazik hozzám, ilyenkor ellát mindenféle földi jóval, akkurátusan kis műanyag dobozokban hozza az ételeket, nekem más dolgom nincs, csak meg kell melegítenem. Györgyike előtt 75 kiló voltam, most 85 kiló a súlyom, mondtam is tréfásan, még egy jól sikerült vadpörkölt már válóok.

Nemrégiben ünnepeltem a hatvanadik születésnapomat, s hatalmas bulit rendeztek nekem a barátaim. Aggteleken, a Cseppkő hotelben került sor a nagy eseményre, s Gyuri úr, a séf, nagyon kitett magáért. Az előétel gombás hortobágyi palacsinta volt, utána Újházi-tyúkhúsleves következett, majd különféle húsok, tengeri halak, s rántott zöldségek. Még egy asztalnyi tortát is kaptam, rajta hatvan gyertyával és egy marcipán golflabdával – ez a kedvenc sportom –, de a torta már kifogott rajtunk, több mint a fele megmaradt. Bálint fiamtól – aki pénzügyi szakember – egy 1947-es spanyol bort kaptam ajándékba, ez a nedű éppen annyi idős, mint én. Elhatároztam, akkor bontom ki, amikor összeházasodunk Györgyivel, vagy amikor unokám születik. Egyelőre azonban nem tudom, melyik lesz előbb.

A kedvenc ételem a kocsonya, a testvéreim minden nagyobb ünnep alkalmával ezzel kedveskednek nekem. S imádom a mézes mákos nudlit, bármikor, bármennyit el tudok fogyasztani ebből a fenséges ételből. Egyszer elmondtam ezt egy újságírónak, a cikk megjelent, utána két hétig kaptam ajándékba ismeretlenektől mézes mákos nud-

lit, volt, aki kis csuporban mellékelte hozzá a mézet, ha kevésnek találnám, ami a tésztán volt.

Amit viszont ma sem eszem meg, az a sárgaborsó- és a finomfőzelék – ezeket gyerekkoromban is nagyon utáltam, apám azonban, szigorú ember lévén, nem tűrte, hogy válogassak, a módszere egy pofon, egy kanál főzelék volt, addig, amíg el nem fogyott. Sokáig nagyon utáltam a paradicsomlevest is. A katonaságnál többnyire kazánkovácsok és lovászok látták el a konyhai szolgálatot, akik olyan förtelmes paradicsomlevest főztek, hogy még a fű is kipusztult, ahová kiöntöttem. Húsz évig nem voltunk ezzel az ételtel köszönő viszonyban, egyszer azonban Olaszországban valahogy ez került az asztalra, és én megettem. Fantasztikus íze volt, úgyhogy azóta ismét barátok vagyunk, én meg a paradicsomleves.

Másik nagy kedvencem a paprikás csirke. Ebből a remek ételből tavaly alkalmam nyílt alaposan belakni, ugyanis zsűritag voltam egy, a Velencei-tó partján megrendezett paprikáscsirke-főző versenyen. Szlovák és holland versenyzők is részt vettek rajta, ők igen sajátos módon készítették el ezt az ételt, de nem volt rossz.

Gyakran töltjük az időt pilismaróti nyaralónkban, ahol kerti bográcsolásokra, hússütésekre kerül sor. Ilyenkor szívesen kuktáskodom, de csak módjával, mert attól tartok, hogy már a pillantásom is kudarca ítéli az ételt.

Szolnoki kocsonya – ahogy a nővéreim készítik

Hozzávalók

Füstölt malaccsülök, farok, fül, bőrke, láb és füstölt szinhús. Hagyma, fokhagyma, egész bors, sárgarépa, só, pirospaprika.

A húsféléket felvágjuk, s tiszta, hideg vízben feltesszük főni. A hagymát megpucoljuk, és egészben tesszük a lébe, hozzáadunk három-négy gerezd fokhagymát, és karikára vágott sárgarépát. Sózzuk-borsozzuk.

Lassú tűzön, sokáig főzzük, a leves tetején képződött habot többször lekanalazzuk, hogy szép, tiszta maradjon a lé. Mikor minden hús megpuhult, a tüzet elzárva, fedő alatt pihen egy kicsit a kocsonya, majd a tetején képződött zsírt leszedve, a húsokat kivesszük, s mélytányérokba vagy kerek jénai edényekbe tesszük. A levet egy tiszta, fehér, sűrű szövésű vászonkendőn át leszűrjük, majd a húsokra merjük. Hűvös helyen, letakarva állni hagyjuk, míg meg nem dermed. Ezután a tetejét pirospaprikával megszórjuk, és tálaljuk.

Kolonics György

olimpikon kenu

Vigyáznom kell a versenysúlyomra