

# A böjtölés tudománya



## *Mit tud a heringsaláta?*

{ 19 }

Jóízűen is lehet böjtölni, amikor annak ideje elkövetkezett, például az idén kos havának, máskor „tavaszelőnek”, „böjtmás” havának első napján – hamvazószerdán. Valami zavar van, a kalendáriumban, mert nagyon messze esik húsvét, április második felére, de remélhetőleg annál szebb lesz.

Nem kell megijedni a hathetes nagyböjttől, bár az egyház szigorúan intézkedik már hamvazószerdára nézve – de vajon ki ne enne meg az ilyenkor szokásos heringsalátákat? Aki tán soha életében nem evett heringsalátát, mégpedig úgy elkészítve, ahogyan a régi Magyarországon volt szokásban, amikor elégszer lehetett hallani a „macskajajos” gyomrok felszólamlásait: „csak bőven azal az ikrás hallal, általában az ikrával, mert jó ugyan a halnak a húsa, de igazánda ízét saláta alakjában az ikrája adja”.

A heringsalátát rendszerint már húshagyókedden szokás elkészíteni, mert hamvazóreggel, az utolsó farsangi bál, összejövetel, tánc után amúgy se lehetne kívánni az asszonynéptől, hogy a nagy

gondot igénylő heringsalátát elkészítsék. A férfiak csak kritizálni tudnak; azt mondani egy ételre, hogy az tökéletesen sikerült, csak a jószívű, jó étvágyú és jó akaratú férfiak szokták. A legtöbbször mindig hiányzik valamely ételíz, amelyet valaha életében itt-ott megkóstolt.

Így vagyunk főként a heringsalátával, amelynek jövetelével okvetlen régi bálók, boldogan töltött farsangok, megelégedett, esetleg már gyűrűvel is megpecsételt szerelmesek jutnak az öregebbek eszébe.

Ugyanezért morózusan néznek a heringsalátára, és villájukkal megérintve kérdik:

– Vajon úgy keverték hozzá a tojássárgáját, mint a tésztát, finom olajjal, mustárral, heringtejet és ikrát, valamint citromlevet bőségesen? És hol van belőle a főtt sárgarépa, a főtt krumpli, főtt paszuly, főtt lencse?

{ 20 }

És ha már minden megvolna is a heringsalátában, amit a hozzáértők kutatnak, akkor is hiányozni fog tán az aszpik, amellyel pedig nagyon bőségesen kell bánni, mert tessék elhinni, hogy nemhiába tettek meg hosszú szánkóutakat, hófúvásban vagy szikrázó hidegben a heringsaláta igazi barátai. Igaz, hogy amikor leugrik a szánról a barát, és egy pohárka seprőpálinka felhajtása közben (mert reggel a pálinkából csak a legegyszerűbb tesz jót az üres gyomornak) pillantása ráesik a tíz-tizenkét tálra kitálat heringekre, amelyek hiába keresnek fejüket, farkukat, bőrüket, gerincüket, mert keresztben apróra metélték fel őket – mondom, mikor a jó hideg időből, dáridóból, esetleg még jégtörő Mátyás vagy Géza napjából, de húshagyókeddből biztosan megérkezik az ember az ilyen heringsaláta elfogyasztásához, nem mondhat mást, csak ennyit:

– Isten éltesse a ház asszonyát, aki megtanít böjtölni!

## *A marhabús száműzetése és pótlása*

A szakácsok és a férfiak általában nem barátai a nagybőjtnek, mert nagyon össze kell szedni a fantáziájukat már csak akkor is, amidőn a mindennapi ebéd első pontjához, a leveshez érkeznek abban a pillanatban, amikor azon kezdenek gondolkozni, hogy mit ebédelnek.

Bezzeg könnyű normális időben az életük, amikor a mindennapi húslevesüket behunyt szemmel fogyaszthatják, mert tudják, hogy az amúgy is a legszigorúbb szertartási renddel készül minden valamirevaló háznál: spitzfartóból, szegyhúsból, marhacsontból, esetleg egy jókora velőscsontból (amelynek élvezetéről majd akkor írunk, ha egyházi és világi törvények szerint szabad lesz). A húsleves lassan forr, mert még messzire van dél, de már megérkeznek hozzá a petrezselymek, sárgarépák, kalarábék, kelkáposzták, zellerek, gombák, borsók, vereshagymák, fokhagymák, paradicsomok, piros paprikák. És a só. És már gyúrnak is a májgombócot vagy hasonlót, ami majd a levesbe kerül.

{ 21 }

De tessék nagybőjtben jó levest adni, hogy az ember, mint mondani szokás: megnyalja utána a száját.

Már a kappanaprólék-leves is ünnepnapnak számít (borjúcsontlével, gombával, sűrű tejjel, aranysárgára pirított aprólékkal, lábbal, fejjel, csonttal, amelyet amúgy is kidobunk a levesből, mielőtt tálaljuk).

Mondják, hogy az ilyen módon készített leves még valahogy felejtetni tudja az emberrel a bőjti hiábavalóságokat, habár, mit ér az a leves, amely után nem következik főtt marhahús?

De itt van például a szárazbableves, amelyhez ugyan vesznek levesbe való zöldséget, mint az igazi húsleveshez, gombát, borsot, paprikát, sáfrányt, de mire felfő, már a paszulyt is kiszedik belőle, hogy salátának tálalják fel. Nem remekebb ennél egy vesepecsenyéből, felsálból, rostélyosból való marhacsontos gulyásleves kockára vágott krumplival, csipetkével, zöldpaprikával, kömény-maggal.