

A SZÉPIRODALMI FIGYELŐ SZAKÁCSKÖNYVE

Végy egy tucat kortárs magyar író... Nem, ez túl banális felvezetés lenne a Szépirodalmi Figyelő „szakácskönyvéhez”, amely a maga nemében úttörő vállalkozás. Mármost nem önmagában a receptek közlésének gondolata, hiszen ma boldog-boldogtalan szakácskönyvet ad ki, nyilvánosan süt-főz, gasztróban utazik. Mi viszont annyival spékeltük meg a dolgot, hogy azt kértük szerzőinktől, egy-egy történetbe ágyazott receptet, esetleg receptbe ágyazott történetet osszanak meg velünk és olvasóinkkal. A lapunk felkérésére született – illetve egy-két esetben az adott szerző éppen készülő, nagyobb lélegzetű művéből közreadott – írások persze többnyire nem kifejezetten étel-, hanem inkább életreceptek. Ami nem kevésbé banális állítás, de ettől még helytálló. A végeredmény pedig, úgy tapasztaljuk: egészen ízletes.



Prágai Tamás KECSKECURRY

Pannikát végre nekidöntöm a karámkerítésnek, és felemelem a jobb lábát.

Ahogy sejtettem: a körmök nincsenek valami jó állapotban. A körmölést metszőollóval végzem, nem körmölőkéssel. Bal kézzel kiemelem a patát, megtisztítom a körmöket, aztán a túlnőtt, töredezett szarudarabokat levágom.

Bal láb. Panni békés jószág, de nem egy szépség. Minden látogatóm azt gondolja, hogy bak. Gondolom azért, mert szarva van. Őt kecském van, egy kivételével mind szarvalt. A szarvatlan a bak. Kecskénél a szarv nem utal neki hovatartozására. Minden alkalommal csodálattal tölt el, hogy városi látogatóim milyen keveset tudnak az állatokról. A tejképződés folyamatának megértése legtöbbször: reveláció. Ahhoz, hogy tej legyen, a kecskének ellenie kell. A kecskét ősszel be kell pároztatni, tavasszal ellik, a hat-nyolc hetes gida és gödölye elválasztható. Az anyákat ezt követően fejjük. A tej a gida miatt van.

Csaknem végzek a második körömmel a bal hátsó lábon, amikor hallom, hogy a kutyák erősen fognak. A kapu felől hamarosan elhangzik egy határozott *jónapot szomszéd*. Na, legalább lesz, aki segít lefogni a kis bakot.

– Megyek!

Azért a másik körmöt már befejezem. A szomszéd közben bejön a kertbe, nem tart a kutyáktól, ismerik, megáll a karámkapunál.

– Visszahoztam a permetezőszárat. Mit csinálsz ezzel a szerencsétlennel? Körmölöd? Miért nem vágod le a lábát? Akkor nem nő rajta köröm.

– Jó hogy jössz, Péter bácsi, segítesz lefogni a kis bakot? Le akarom vágni, mert nagyon kínozza az anyát. Kisebesedett a tőgy.

– Mit szórakozol ezekkel a kecskéekkel? Miért nem veszel hízót, annak legalább van értelme. Vagy ha beraknál a karámba egy pár birkát. Azon van valami hús. De mennyi hús van ezen? Mire kicsontozod? Két kiló? Alig nagyobb ez a gida, mint egy nyúl, még a bajszodat se fogod vele összezsírozni. Vagy tudod, mit mondok? Menj el Dunaföldvárra a hétvégén, vegyél egy tucat libát. Itt van neked a víz, azoknak

csak az kell. Egyszer levágtam tíz libát, tele lett a hűtőláda. Abban az évben több húsom volt, mintha hízót vágtam volna.

– A kecskét a tej miatt tartjuk, az a lényeg. Akkor kihozom a kést meg a kalapácsot. Mindjárt megfogom ezt a gidát.

– Nézd, milyen helyes kis pofija van neki, az anyját! Mint egy kis őzike! Neve van? Nincsen? Ja, én sem adok nevet a jószágnak, ha tudom, hogy levágom. Még egy kis fekete folt is van a fején! Fürge jószág, fel kell kötnöd a nyúlcipőt! No! Megint megugrott a kis mocsok! Nézd a! Még keresztülesel rajta!

– Megneszelte, hogy akarok valamit! Na végre! Most megvan! Kihozom ide a karám mögé, hogy ne a többi előtt csináljuk!

– Ez a kalapács meg minek? Agyon akarod csapni? Vágd el a torkát, aztán jól van! Mit vacakolsz?

– El akarom kábítani.

– Elkábítani... Akkor én ebbe inkább nem szólok bele. Na, add ide azt a kalapácsot, te meg tartsd meg a szarvát! Csak meg tudsz tartani egy ekkora bakot, nem? Mennyi ez? Három kiló vasággal? Na? Mehet? Nehogy összetörjem az ujjad, mert még azt hiszed, haragszom... Piff! Ennek annyi, meg egy bambi. Vágd át a torkát, hadd vérezzen ki, azután meg lehet fejteni. Mit csinálsz? Döfd már bele azt a bököt az állkapocs alatt, aztán kifelé, egy mozdulattal... Úgy. Na, ez most már kivérzik szépen ide a málnásba. Milyen szépen, bőven vérzik.

– Be szoktam forgatni a vért a talajba, az is szerves trágya.

– Trágya, az ám. Hol akarod bontani?

– Itt szoktam, ezen a gerendán bontok.

– Kössük fel akkor a két hátsó lábánál. Elbírsz három kilót? Megyek már, mert a mamát be kell vinnem Fehérvárra, a permetezőszárat a ládára raktam. Aztán igyekezzél, mert későn lesz ma ebéd!

Kecskecurry (curry goat)

Ezt a receptet Belső-Ázsiából hoztam magammal :) Magyaros? Magyaros is lehet, ez esetben a fűszerek közt kapjon helyet a paprika. Állíthatom, hogy a kecske húsa minden nálunk beszerezhető közt a legízletesebb. Ha nem tartunk kecskét, és ezért nincs feleslegessé váló, konyhára kerülő szaporulat, akkor helyettesíthetjük vadhússal, a fűszerezést ennek megfelelően alakítsuk. De az már nem kecskecurry lesz :)

Hozzávalók

1 kg kecske apróhús, olívaolaj, két nagy fej hagyma, zöldpaprika, fokhagyma, paradicsom, só, esetleg friss zeller vagy levélzöldség, fűszerek ízlés szerint, 1-2 dl fehér- vagy vörösbor, víz. A fűszerek közt helyet kaphat a curry is, ami valójában fűszerkeverék.

Elkészítése

Az első titok. A jó fűszeres hús alapja: az érlelés. Az érlelés a kecskecurry titka. Ezt egy arab szakácstól tanultam. Egy nappal elkészítés előtt az apróra darabolt kecskehúst finomra vágott fokhagymával, hagymával, zöldpaprikával, felcikkezett paradicsommal, sóval, borssal, az olívaolaj felével és egy deci borral bekeverjük, és egy üvegtálban hideg helyen (hűtőszekrényben) elhelyezzük. A fűszerezése: maximuman egyéni. Én mindig azzal kezdem a főzést, hogy sétálgatok pár percet a kertben. Ilyenkor csipegetek a zöldfűszerekből: ezek adják majd meg az étel egyéniségét, arcát. Mostanában nagyon kedvelem a koriandert, ritkán marad el. Az orvosi zsályát igen jó, erőteljes íze miatt kedvelem. A zöldséggel, fűszerekkel összekevert húst 24 óráig állni hagyjuk, néhány alkalommal megkeverjük.

A második titok. A jó fűszeres hús alapja az érlelés, a főzés titka pedig az, hogy a száraz fűszerek zsírban oldódnak. Ezért a száraz fűszereket (piros paprikát, curryt, koriandert) kicsit megfuttatjuk olívaolajon vagy zsíron, attól függően, hogy milyen a gyomrunk. 1-2 perc után lágyan a lábosba helyezük az előkészített húst. Én a húst olajban vagy zsírban a fűszerekkel együtt 5-15 percen keresztül rotyogtatom. Mindenképpen adok hozzá friss paradicsomot, a hús és a paradicsom leve általában elég ahhoz, hogy az étel mindig lében rotyogjon, vizet nem adok hozzá – ha a lé elfő, egy kis borral pótlom. A kecskehús úgy jó, ha sokáig fő (2-3 óra), amikor már rostjaira foszlik. Fél-egy órával az étel elkészülte előtt hozzáadom a maradék zöldfűszereket (igény szerint, ismét a kerti herbáriumból). A szaftban a növényi részek maradéktalanul eltűnnek (a paradicsom héját kihalászom), 2-3 óra után sűrű, tartalmaz levet kapunk. Tejfőllel, salátával, ecetes savanyúsággal is tálalhatjuk.

Mit tegyen az, aki nem szereti a curryt? Mármint a curry nevű fűszert. Ne tegyen bele! A curry egy ételféleség neve. Ami sűrű, ízletes, fűszeres mártásban van, az curry. Akár van benne curry, akár nincs.