

Az alábbiakban Fehér Béla *Lecsó című tárcakötetének*¹ bevezetését közöljük. Olvasd el a szöveget, majd válaszolj a hozzá kapcsolódó kérdésekre!

1 Minden nyáron elhatároztam, hogy írok a lecsóról, de valahogy mindig elmaradt. Az az igazság, hogy félttem a feladattól. Olyan ez, mintha a szerelemről próbálna az ember valami újat mondani, de persze tudja, hogy lehetetlen, egyébként is mindenki a saját szerelmét és a saját lecsóját tartja kivételesnek. Most aztán, hogy kétszer is volt alkalmam jóllakni M. Bandi egyedülálló ízeiket felvonultató sajkodi lecsójából, eldöntöttem, hogy mégis belevágok.

Láttam én már jó barátokat csaknem öltre menni a lecsó receptje miatt. Kétségtelen, hogy ez az étel tág teret ad a rögtönzésnek, ráadásul az is el tudja készíteni, aki egyébként nem tud főzni – ettől aztán mindjárt azt hiszi, hogy tud! Van, aki szalonnát pirít a hagyma alá, van, aki nem szereti a füstölt szalonna ízét, ezért például libazsírt használ. Az is kérdés, hogy hosszában vágjuk fel a paprikát vagy karikára, beletegyük-e a magházat vagy sem? (Feltétlenül tegyük bele!)

Egyáltalán, milyen legyen a paprika? Édes, erős, vagy vegyesen érdemes használni? A komoly lecsómesterek letérdepelve esküsznek meg, hogy igazi lecsót csak bogyzslói paprikából lehet főzni. Az pedig máshol nincs, csak Magyarországon, igaz, hogy évről évre kevesebb. Az erős lecsóba általában tesznek fokhagymát, sőt fél kiskanálnyi cukrot is.

2 Van, aki nem egyszerre kezdi főzni a hozzávalókat, hanem a kiolvasztott, enyhén pirított szalonnán egy darabig együtt párolja a paprikát a hagymával, valamint a felkarikázott kolbásszal – a lecsóművészek sok hagymával dolgoznak –, és csak azután dobja a fazékba a paradicsomot.

De mennyit? Az a jó, ha sok a szaft, vagy ha kevés? Meg kell hámozni a paradicsomot, vagy nem?

A sűrűbb állag kedvéért sokan kockára vágott tököt is dobnak bele (töklecsó). Egyesek zöldbabbal dúsítják. Újabban a cukkini is divatba jött, de hallottam már padlizsánról, sőt gombáról is. És persze a nagy kérdés: valódi füstölt kolbász vagy virsli? Karikára vágva vagy darabolva? Találkoztam olyannal, aki a többféle kolbászra esküszik, de szokásban van a kolbász-virsli (szafaládé) kombináció is. Régen csak a lecsókolbász járta, hiszen még nyersen is jóízű volt, noha akadtak benne porcogómorzsák – a hentes a saját körmét is belevágta, ahogy akkoriban ezt kötelezően meg kellett jegyezni –, aztán viharosan romlani kezdett a minősége. A magyar nép leszokott róla. M. Bandi, a hagyományos magyar ízek atyamestere, két tucat fokhagymagerezdet szétkalapál a vágódeszkán, aztán ezen a pépen klopfolja papírvékonyágúra az ötcentis darabokra felvágott szűzpecsenyét, úgy, hogy a kis hengereket előbb a talpára állítja. Talán fél percig süti, és már dobja is a lecsó tetejére. Olyan jó, hogy nehéz szavakba önteni.

3 Aztán az újabb lényeges kérdés: tarhonya, rizs, krumpli, nokedli vagy tojás? Mindez guszthus kérdése, senki ne hagyja magát befolyásolni, készítse azzal, amivel szereti. Egyébként már maga az őrlött fűszerpaprika is megosztja a lecsóbarátokat. Van, aki szerint szükséges, mások szerint felesleges, kesernyessé teszi a lecsót. Ismerek olyat, aki borssal fűszerez, tejföllel sűrít, és vannak megszállottak, akik péppé főzik a lecsót, aztán kezdik a munkát előlről, és ez a sűrű esszencia képezi majd a lecsó alapját.

Ősi magyar étel, mondják rá. Pedig nem az. Döbbenet látom, hogy *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára* szerint a lecsó szó nyomtatásban 1940-ben jelent meg először. Utóbb fedeztem fel, hogy az *Új Idők* 1931-es receptkönyvében már szerepel! A szótár szerint hangutánzó, talán a locsog szó családjába tartozik. Ha az ember kicsit utánanézi, hamar kiderül, hogy bizonyos vidékeken a lecsedék konyhai hulladékot jelent, a lecses, lecskes puhát, nedvdúsat, a lecsma pedig lottyadtat. Talán itt kell keresni a lecsó szó forrásvidékét. Mindenesetre Kapitán Mária 1942-ben megjelent munkájában (*Zöldség és gyümölcs házi konzerválása*) szerbpaprika néven emlegeti, s hagyma nélkül készíti, míg Varga Gyula etnográfus szerint a XX. század első felében, Hajdú-Biharban a rácpergeltet úgy főzték, hogy olvasztott hájban paprikát és paradicsomot dinszteltek, s ha tojást is ütöttek bele, akkor hívták lecsónak. A tojáson múlna? Ki tudja.

Mit mondhatnék még? A lecsó a magyar gasztronómia² mezítlásas gyalogosa. Amíg ő csatába indul, addig nagy baj nem lehet. De ne is legyen. A tárca pedig az irodalom mezítlásas gyalogosa. Ide akartam kilyukadni.