

## Múltunk darabkái – A jövőnk építőkövei.

Bagolyiné Szücs Andrea: A sokat mondó birsalmás kacsaleves

Ilyen jót még életemben nem ettem! – nyúl harmadjára a merőkanál után a tengeren túlról haza látogató unokatestvérem barátja, aki először jár Magyarországon, Békésen, hogy találkozzon végre az Ilike szüleivel, rokonaival. Tegnap ott rántott szeletet evett, de ma meghívta anyukám egy igazi békési finomságra.

- Gyönyörű a kisváros – mondja melegséggel a hangjában, persze angolul – csupa virág az egész.

Édesanyám érzi, hogy valami dicséret hangzott el, de nem nagyon tud erre mit válaszolni, mert nem beszéli a nyelvet. Mindenki zavartan mosolyog.

- Nagyon finom! - mondja tört magyarsággal Ilikének és a társaságnak a fiú és bekap egy vaj puhára párolódott birsalmát. „Mi ez? Hogy hívják?
- Ka – csa – le – ves birsalmával – magyarázza az unokatestvérem lassan, szótagolva, olyan közel hajolva, hogy a fiú megláthatja magát a szembogarában.
- „Kacalevesz” - próbálja kimondani a furcsa szót, nagyon vicces, ahogy formázza a betűket, végre oldódik a feszültség. Kacalevesz Birsz.. Birszalma.

Büszkén kihúzza magát, mint aki már eleget tett a mai nap sikeréért, a szalvétával illedelmesen megtörölgeti a szája sarkát, majd újra belemerül a leves kanalizálásába. Két ujjával kiveszi a kanálból a kacsaszárnyat és leszopogat róla minden puhára főtt szaftos húst. Aztán választ egy zúzat és kicsit zavartan, de negyedszerre is megragadja a merőkanalat.

- Még egy picikét – mondja újra törve a magyart, majd Ilikére néz, kérlelő szemekkel, hogy szabad e még egyszer szedni. A lány észrevétlenül bólint.
- Tanuld meg ezt Te is Ilike! – mondja a lánynak angolul, - kérdezz meg minden fortélyt, minden titkot.
- Hát jó – mondja Ilike – bár nem tudom, hogy van e benne valami titok. Mari néni! Mitől ilyen finom ez a kacaleves?

Hát először is – mondja anyukám – a kacsától. Erzsi néni a szomszéd néni tanított meg arra, hogy nem mindegy hány naposan vannak levágva és kukoricát esznek e. Látod ezt gyöngyöm? – mondja Anyukám és kikanalizál a merőkanállal egy húsos csontot – micsoda szép fehér a csontja. Ez egész életében annyi zöldet legelt az árokparton amennyit csak akart. Tápot utoljára kiskacsakorában evett.

Én egy kacsaprólékából főzöm mindig a levest, ahogy a nagymamám tanította. Vaslában. Először húsleveset főzök belőle. Bezóldségelem. Pirike a szomszédasszony rájött, hogy ha a közepes vöröshagymát, ami kell bele, ketté vágva szárazon kicsit megpirítja és úgy teszi a levesbe, akkor a sokkal szebb színű lesz és sokkal finomabb. Azóta én is így csinálom. Évike egy gerezd fokhagymát tesz bele, én hármat, mert nagyon szeretem. Évike a másik szomszédasszonyom. Világ életében óvatosan fűszerezett, Te nekem higgyl, dobod bele a három gerezd fokhagymát. És a répa, meg a petrezselyem sem mindegy. A nagymamám

egyben tette bele, már a hússal az elején. De én láttam a tv-ben az egyik szakácstól, hogy csak akkor érdemes bele tenni a kacsalevesbe a zöldségeket, ha a hús már majdnem teljesen puha. Akkor megmarad az intenzív ízük és a ropogósságuk. Nem olyanok lesznek, mint amiket a kórházban adnak a nagybetegeknek, akik már rágni sem tudnak. Amit még máshogy csinállok, mint mások – ezt Zsuzsától tanultam, a boltostól – teszek bele karfiolt is, de csak 5 rózsát. Nem többet. De ehhez ragaszkodom, ki nem hagynám belőle. Már csak kabalából sem. És a szemes borsnak is pontosan 10 szemnek kell lennie. Katika Kamuton egyszer megpróbálta 15 szemmel! Na, csípett is a kacsalevese, alig bírták megenni. Amikor kész a húsleves a kacsaprólékából akkor adom hozzá a birsalmát. Egy kacsaprólékhoz 5 birsalma kell. Kimagozom és fél cm vastag szeletkékre vágom. Csak így az igazi. Így nem fő szét, a nagymamám erre esküdött. Pirike kockákra vágja. Az nem is igazi Békési kacsaleves. Amikor beledobom a birsalmát, azonnal lehúzzom a tűzről. Ez is egy titok. 2 deci tejfölt 2 evőkanál liszttel keverek össze, van erre egy mélyebb tálkám. Szedni kell hozzá a kissé lehűlt levesből 5-6 evőkanállal, hogy ne ugorjon össze. De csomómentes legyen, amikor visszaöntjük, mert amúgy olyan, mintha galuskát főztünk volna bele. Márpedig a birsalmás kacsalevesbe nem való galuska! Innen még pontosan 25 perc van hátra a tálalásig. Csak Zsófi barátnőm főzi túl, akinek már kevés a foga. Van egy pillanat, amikor épp jó a birsalma, puha, de nem esik szét. 25 perc. Higgyél nekem Ilike! Szóval visszatesszük kis tűzre, 25 percre. Akkor zárd el alatta a lángot, és tökéletes lesz.

- Sok békési háziasszony tapasztalata, múltbeli tudása ez a leves, azért ilyen finom szerintem – mondja Ilike. - Én pedig ezt mind magammal viszem, hogy a jövőben megfőzzem az én legfinomabb békési birsalmás kacsalevesemet. Valamit azért teszek majd hozzá, talán még egy fűszert. Köszönöm Mari néni!
- Thank You Mari néni – csókol kezet az ebéd végén a fiú – OrÖlok, hogy lesz nálunk is Kacalevesz – mondja újra kevéske magyar tudásával, ragyogó arccal.

Sok minden van, amit érdemes átörökíteni felhasználva benne elődeink tudását, tapasztalatait, odaadó szeretetét. A Békési birsalmás kacsaleves biztos, hogy ezek közé tartozik.