



## Szellem a fazékból - A Jókai-bableves

2014 május 25. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A legendák makacs dolgok. Hát még a hamisak. Szinte mindegy, melyik receptújságot vagy honlapot böngésszük, a mese azonos.

Íme, Komárom honlapja:

---

*"Városunk szülötte, a romantika korszakának legnagyobb írója, Jókai Mór egyszer Füreden tartózkodva saját ízlése szerint f?tt bablevest rendelt. A csülkös, kolbászos, tejfölös fenséges egytálételnek is beill? eledel úgy megízlett neki, hogy ezután csak és kizárólag így készítette azt el. A különleges bableves pedig az id?k folyamán átkeresztel?dött a nevére."*

Jókai 1870-ben költözött be a füredi villába, de kedvenc bablevesér?l már korábban ír A k?szív? ember fiai cím? regényben. Mégpedig így: "Nos, Pál úr, mi ma az ebéd? Hát - "görög olvasó"! Az jó lehet, s mi f?tt bele? "Angyalbakancs". Pompás eledel!" Aztán maga meg is adja a rébusz magyarázatát: a "görög olvasó" paszuly, jó vastagon rántva, a belef?tt "angyalbakancs" meg disznóláb. Így emlékezik a Jókai-életrajzban Mikszáth Kálmán is, csak még korábbról. "Füstölt malacköröm babba f?zve. Nem tett abba se zöldséget, se csipetkét, de f?ként nem csülköt Laborfalvi Róza, ízét a kocsonyássá f?tt disznóláb adta." Így szerepel az étel a De kár megvénülni!, A mi lengyelünk és az Öreg ember nem vénember cím? írásokban is. Szó sincs csülökr?l. Sehol. Jókai azt nem szerette.

Legenda az is, hogy a leves hamarosan a nevére keresztel?dött. Mikor? Ha Mikszáth már 1868-ban említi, akkor hogyhogy nem tudnak róla a szakácskönyvek? Miért nem említi Glück Frigyes Az ínyesmesterség könyvében 1889-ben? Miért nem beszél róla Zilahy Ágnes, se a Magyar nemzeti szakácskönyv 1898-ból, pedig abban közel ezer étel szerepel? Ha Jókainak akkora kedvence volt ez a leves, miért nem adta oda a receptet Ignotusnak, aki Emma asszony álnéven szakácskönyvet szerkesztett? És hogyan lehetséges, hogy a leves még 1908-ban (négy évvel az író halála után) sem szerepel A Hét szakácskönyvében? Érthetetlen. Hiszen Újházi Ede tyúklevese megtalálható minden étlapon. Krúdy többször tréfálkozik azon, hogy a mester kénytelen a saját (olykor rosszul készített) levesét kanalizni. Jókai talán kevésbé lett volna legendás? Badarság. Csillaga sosem ragyogott ennyire. Levesér?l mégsem tud a kor legjelent?sebb gasztronómusa, Magyar Elek sem. Az 1932-ben megjelent Az ínyesmester szakácskönyve tartalmazza Újházi levesét, de Jókaiét nem.

De Gundel Károly leírta a receptet Kis magyar szakácskönyvében! - kiáltják felháborodottan a mítoszteremt?k. ? aztán igazán autentikus forrás. A két világháború közti kor legnevesebb vendégf?se. Sajnos ez a nyom is hamis. Nem akarom elkeseríteni a leves megszállott híveit, hiszen múlt szombat - szemerkél? es?ben, eserny?t tartva a bogrács fölé - magam is bablevest f?ztem a Koloska-völgyben, de Gundel Károly receptje nem Gundel Károlytól való. Még akkor sem, ha az ? könyvében olvasható. Az ? híres receptgy?jteménye el?ször 1934-ben jelent meg angol, francia, német nyelven, majd 1937-ben magyarul. Van benne Újházi-leves, palócleves, rákleves, gulyásleves, halászlé. Jókai-bableves nincs. Nem szerepel kés?bb, az 1958-as brüsszeli kiadásban sem. Az 1980-as évek elején t?nik fel - negyedszázaddal Gundel Károly halála után - abban a kiadásban, amelyet a fiai átszerkesztettek. A szellemes el?szót és Mallász Gitta rajzait elhagyták, és beillesztettek a kötetbe néhány új receptet. Köztük a Jókai-bablevesét. Nem tartom elképzelhetetlennek, hogy a Jókai-bableves - ebben a formájában - Gundel Ferenc és Gundel Imre találmánya. Ellenkez? esetben nincs rá magyarázat, hogy több mint száz esztendeig miért nem szerepel egyetlen szakácskönyvben sem.

Hogy aztán Jókai a levest?l lett-e halhatatlan, vagy a könyvei jogán, döntsék el önök. A gasztronómia (és az irodalom) útjai kifürkészhetetlenek.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

*„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”*

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Hetivásár Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---