

Sokác bab (köcsögös bab, csupros bab, fazekas bab) - Mohács környéki specialitás



Hozzávalók 10 főre:

80 dkg tarkabab, 50 dkg füstölt csülök, 50 dkg sertéscomb (lehet marhalábszár is), 2-3 vöröshagyma, 4 sárgarépa, 3 petrezselyemgyökér, 5 gerezd fokhagyma, 2 nem csípős zöldpaprika (tévépaprika), 1 csokor petrezselyem, kis darabka füstöltszalonna-bőrke, kis darabka szárazkolbász, 3,5-4 liter víz, 2 babérlevél, pirospaprika, őrölt fekete bors, só

1. A sokác bab egy finom bableves, újabban babgulyás, aminek az az igazi különlegessége, ahogyan készül. Szükség van hozzá egy olyan gömbölyded, megfelelő belső ívvel rendelkező

cserépedényre (köcsöggre), mely jól bírja a magas hőmérsékletet. Kapni belőle különféle nagyságúakat (űrmértékűeket) és kialakításúakat: egyfülűt és kétfülűt, mázasat és mázatlant, fémhálóval védettet vagy anélkülit. A háló egyébiránt takarékosági okokból került rá: őseink idejében nagy volt a szegénység, a köcsögben főtt ételt két-három napig is ették. Ha főzés közben az edény eltörött, az egész tartalma kárbaveszett. Ha úgy repedt szét, hogy háló védte, akkor az egyben tartotta, az étel leve ugyan elfolyt, de a sűrűje bennmaradt, így nem éhezett a készítője. Maga a főzés módja is egyedi: nem a tűzön, hanem amellet fő az étel. Pontosabban úgy, hogy az edény az egyik oldalán kapja folyamatosan a hőt. Itt, ahol a tűzhöz közel van, melegebb, éppen ezért a benne lévő folyadék azon az oldalon felfelé száll, az ellenkező oldalon pedig lefelé. Az étel így saját magát keveri, csak az esetlegesen letapadó babszemeket kell néha megigazítani. Régen a mezőgazdasági munkák kezdetekor a telerakott cserépedényt a tűz mellé állították, egy-egy sor elvégzése után raktak a tűzre, majd a következő sorok egyike után a levest befűszerezték és így tovább. Nem kellett különösebben odafigyelni rá, délre magától kész lett az ebéd.

2. A hozzávalóknál felsorolt mennyiséghez egy 7-7,5 literes cserépedény szükségeltetik. Hogy ezt a főzés előtt pár órával hideg vízbe áztatjuk e vagy sem, szokás dolga. Miután 3 órán át fő majd az étel, a babot nem kell beáztatni, hisz bőven van ideje megpuhulni. A kétféle húst 2 centis kockákra vágjuk. A hagyma belekerülhet megtisztítva és apróra vágva vagy jól megmosva héjastól, ahogy a húslevesbe is szokás tenni. A répát és a gyökeret megtisztítjuk, kisujnyi hasábokra vágjuk. A fokhagymát meghámozzuk és ugyanaz a helyzet vele, mint a vöröshagymával, azaz finomra zúzva is, egészben is a készülő levesbe rakhatjuk; van aki már az elején beleteszi, van aki inkább csak a főzés vége felé. A paprikát és a petrezselymet megmossuk. A bőrkével nincs különösebb teendő, a kolbászt karikákra vágjuk.

3. Az így előkészített hozzávalókat a babfőző cserépedénybe rétegezzük és vízzel fölöntjük. Ha van rá mód, minél melegebb vízzel öntsük föl, így akár 1 órát is nyerhetünk, hisz hamarabb fölforr (persze az is segít, ha alufóliával vagy az edény tetejével letakarjuk a főzés elején). Fontos még, hogy a készülő ételnek bő leve legyen, mert ha túl sűrű, nem tud magától forogni, gyakran kell majd kevergetni.

4. A főzés tűzrakással kezdődik, amihez keményfa kell.

Meggyújtjuk és várunk amíg a tűz teljesen átjárja a fahasábokat. A tűzzel a főzés során végig óvatosan bánjunk: mindig az edénnyel átellenes oldalról tápláljuk és a már nem lánggal égő, hanem csak parázsló fákat húzzuk a cserépedény mellé. A megtöltött edényt egy cserépre vagy téglára téve tegyük a tűzhöz úgy, hogy az csak az egyik oldalát érje. Fontos, hogy nem hirtelen kapja a hőt, adjuk meg a lehetőséget neki, hogy lassan melegedjen át. Ez megnöveli az edény élettartamát is. Ha már átmelegedett, akkor az aljához húzzuk a parazsat. Amikor a tartalma forr, a tetejét lehabozzuk. A pirospaprikát és a

Sokác bab (köcsögös bab, csupros bab, fazekas bab) - Mohács
környéki specialitás

borsot a főzés félidejében tesszük bele a sót inkább csak a vége felé, mert a füstölt hústól eleve kissé sós lesz, a leve egy része elfő, így könnyű elsózni. A forrástól számítva 3 órán át főzzük, közben úgy tápláljuk körülötte a tüzet, hogy gyöngyözve (pöcörögve) forrjon. Aki szereti, a végén csipetkét is főzhet bele. 10-15 percig pihentetjük, mielőtt tálaljuk.

Jó tanács

- Eredetileg a szegények mindennapos ételének számított, a bab és a zöldségek mellett ha egy darabka szalonnabőr belekerült, már „ünnepnap” volt. Az, hogy többféle hús is fő benne, csak újabban szokás.
- Ahány ház, annyi szokás - tartja a mondás. Igaz ez a sokác bab esetében is: készülhet többféle babból, másféle húsokból, különlegesebb fűszerezéssel.
- Igazából akkor érdemes nekilátni, amikor a tüzet körbe lehet rakni főzésre előkészített edényekkel, azaz nagyobb összejövetelek alkalmával.

Elkészítési idő: 5-6 óra

Egy adag: kb. 550 kcal