



Szellem a fazékból - Apácasóhaj

2014 augusztus 31. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy középkori aprósütemény neve. Hívják apácafánknak, apácapogácsának is. Tréfás nevét nem mertem a címben leírni, mert így hangzik: apácafingocska. (Régiesen: apátza-fingotska.)

Mielőtt megbotránkoznának, szögezzük le: így hívják a világon mindenütt, ahol ismerik. Angliában nun's puffs,

Németországban Nonnenfürzle, a katalánoknál pet de monja, Franciaországban pet de nonne. Bár ott költői neveket is aggatnak rá, úgymint: szell?fánk, selyemsutty, apácaszell?.



» A katalán apácacici



» A francia apácasóhaj



» Az olasz delizia di limone (apácacici)

A sütemény ?se a római klasszikus édesség lehetett, amit Apicius (az I. század elején) így ír le a világ legrégebb

szakácskönyvében, a De re coquinaria 7. fejezetében: „Fehér kenyérnek vágd le a héját, belét tépkedd nagyobb darabokra, áztasd tejben, süsd olajban, önts rá mézet és tálald.” Természetesen ez még nem a bolondos nevű fánkocská. Az a legenda szerint a Marmoutier apátságban született, a franciaországi Tours városában. Az apátság híres volt a konyhájáról, és a püspök éppen a kolostor védőszentjének, Szent Mártonnak a köpenyét akarta megáldani, amikor kíséretével elhaladva a konyha előtt iszonyú pukkanásokra lettek figyelmesek. A népes gyülekezet megrökönyödve meredt a tűzhely mellett álló szent életű Ágnes nővére, aki elvörösödött, és zavarában újabb tésztagolyókat ejtett a kezében lévő kanálból a forró olajba. A püspök elnevelte magát, és nevet adott a süteménynek: paix-de-nonne (apácabéke). Igen ám, de ez kiejtve így is érthető: „pedönon”. Az meg, ugye, apácafingocskát jelent.

Így történt-e, kérdezzék meg Szent Mártont. Ha az újbórnak meg a libának lehet a patrónusa, mi kifogása lehetne a farsangi fánk ellen? És hogy mikor történt mindez? Mindenképpen 1474 előtt. Mert akkor már szerepel a recept Bartolomeo Sacchi (írói nevén Platina) Az szinte élvezetekről és az egészségről című könyvében. Az apácafingocská neve annyira közkeletű volt, hogy – Platina szerint – I. Ferenc bretagne-i herceg el sem pirult, amikor megrendelte. 1651-ben La Varenne is említi híres könyvében, A francia szakácsban.

Léteznek persze más magyarázatok is. Német etimológusok szerint a sütemény eredeti neve Nonnenfürtchen volt, ami azt jelenti: apácák készítették. Ebből lett a népnyelvben a tréfás Nonnenfürtzl. Hiszen sütés közben a tészta szusszan egyet. A „krémes felfújt” Angliában Hannah Widdifield szakácskönyvében szerepel először 1856-ban. Három évvel később az oxfordi egyetem szakácskönyve is közli nun's puffs néven: „Tejben lisztet, vaját, cukrot felfőzünk, lassan kevergetve hozzáadjuk a felvert tojássárgáját. Két evőkanállal gombócokat formázunk, és forró olajban megsütjük. Cukrozzuk, lekváros tojáshabot halmozunk a tetejére.”

Czifray István szakácskönyve is említi. Az első kiadásában (1816) apácafánk, az 1829. évben apácapogácsa néven. Az összetevők között a töltelékben mandula, citrom, szegfűbors, fahéj, a tésztában meg tekintélyes mennyiségű bor is szerepel. A reformkori szakácskönyvszerző a töltelékét „mogyorónyi nagyságú golyókká gyúrja”, úgy teszi a tésztába, majd rásüti a tojásfehérjét. Ez a változat kísértetiesen hasonlít a Dél-Olaszországban ma is népszerű delizia al limone nevű édességhez, aminek közkeletű neve: apácacici. Állítólag úgy néz ki, de ebben a kérdésben nem merem állást foglalni. Az egyház szolgáiról (és szolgálólányairól) tehát nem csak fingocskát neveztek el. A papszelet sem steakre vágott vidéki plébánost jelent, hanem az oldalas feletti lapos koncot. A püspökfalat a szárnyasok hátrésze (semmi köze a csirkeosztrigához), a papsipka pedig nem hálósapka, hanem túrósbatyu-féleség.

Istenhez, mint láthatjuk, a konyhán át is vezet út.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„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 égeds a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

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

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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**Ajánló**