



## Szellem a fazékból - Lecsókirályok

2014 szeptember 14. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A nyár végén lecsóillat lengi be Magyarországot. Ahogy vége az uborkaszezonnak, a kondérok és a közterek környékén feltűnnek a lecsókirályok.

Az ezer (többnyire háztáji) gasztrovigalom tíz százaléka lecsófesztivál. Mintha nem fűznénk egyebet. Már túl vagyunk a balatonkenesei, gyömrői, szárszói, zsámboki, békéscsabai, mezőfalvi, miskolci, dabasi, esztári, váci,

hajdúdorogi, felnémeti lecsófesztiválon, de még el?ttünk áll az esztergomi, fehérvári, szentesi, piliscsabai nagy rotyantás, hogy csak néhányat említsek.



## » Amin lecsókirály nem vesz részt. A számtalan Guinness-rekordkísérlet egyike

Van, aki a „jó ügyért” dinszteli a hagymát, mások „hagyomány?rzés” céljából, megint mások pusztán a szottyá végett. A turbószittyák keceléb?l f?znek, és olyan dühödten aprítják a makóit, mintha a nemzet sorsa attól függne, hogy karikázzuk-e a hagymát, avagy kockázzuk. Más gasztronómiai körök arra figyelmeztetnek, hogy a lecsónemzetek nagy európai családjába tartozunk, úgy mint az olasz peperonata (zeller, fokhagyma, fehérborecet), a zsidó saksuka (tükörtojás, római kömény, koriander, mag), a francia ratatouille (padlizsán, cukkini, rozmaring, kakukk?), tehát nem lehet H?bele Balázs módjára belecsapni a lecsóba, mint Arany László hebehurgya h?se, mert annak kulináris elszigetel?dés a következménye. Elvégre ki akar a rác szatricsok, a balkáni paradicsomos rahók táborába tartozni? A lecsó nemzeti ügy, magyarságunk próbaköve. Aki ezt nem érti, annak fogalma sincs a macskapöcse paprika hatalmáról, az a ketteskolbászt is szafaládénak nézi.

A lecsó lényege a lecsókirály. Els? pillantásra átlagos férfinak t?nik, s?t átlag alattinak. Joviális, kopaszodó, pirospozsgás fej, kezd?d? kappanháj, cekker. Ám ha kiejtjük azt a mondatot, hogy „rotyantsunk egy lecsót”, különös metamorfózison esik át. Szinte megszépül. Pupillái kitágulnak, öklét összeszorítja, tekintete átszellemül, azonnal mozgásba lendül. Válogatni kezd a zöldpaprikák között, Makóra utazik fehérehagymáért, a hentes torkára szorítja a kést, csak hogy az el?húzza a pult alól a mangalicaszalonnát, órákat vár szaftos paradicsomra, hiszen a lecsó lényege a szottyá, a szaft, ami csak kimagozott, leforrázott paradicsomból nyerhet?. Aztán hazamegy, kikészít magának egy üveg sört (esetleg hosszúlépést), és el?veszi a lecsóbibliát. Simonffy András A Világlecsó cím? novellájában három magyar származású Nobel-díjas tudós elhatározza, hogy elkészíti a mindent összegz? alaplecsót. De már a paprika csumázásakor annyira összevesznek, hogy kis híján ökölre mennek. Amikor ehhez a részhez ér, a lecsókirály megért?en bólint. Esetleg még belelapoz a két másik alapvetésbe, Cserna-Szabó András, illetve Váncsa István lecsótanulmányába, aztán aludni tér.

Álmában a dolgok a helyükre kerülnek. A lecsó nem étel. Életfilozófia. Önmegvalósítás. Koncentráció, szubsztancia, férfisugallat. Nemzeti karakterünk kifejez?dése. Nem lehet csak úgy belecsapni. Igaz, hogy nem ?smagyar étel (a bolgárkertészek csak a kiegyezés után honosították meg a zöldségpaprikát Magyarországon), de semmilyen étel nem áll ennyire közel a férfilelek bugyriaihoz. Még a hallé vagy a pörkölt sem. A golasch nev? ribancról ne ejtsünk szót. Igaz az is, hogy lecsó szavunk eredetileg a tájnyelvi lecseg szó képzett alakja, és széft?tt, nedvdús f?zeléket jelent. De a miénk! Lottyadtan is. Érzi ezt minden konyhaanalfabéta, hiszen lecsót még az is tud rotyantani, aki egy rántottára sem képes.

Hajnalban a lecsókirály frissen ébred. Fogja szerszámait, az apja bográcsát, a cekkerben pár üveg zöldveltelinit, és indul a lecsófesztiválra. Pogány szertartás lesz ez a javából. A n?k pillája megrebben majd, ahogy a hagymát aprítja. Közben meg egy régi dalt dúdol: „Lecsó-, lecsó-, lecsó-, / Lecsókolom a püdert rólad!”

Vinkó József - 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](#)

### **A szerz? 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 égesd 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: [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 gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**