



## Szellem a fazékból - Szalonna

2014 október 12. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem a borsodi település, nem is Pál István „Szalonna”, a zenész, hanem a disznóról körben lefejthet? zsírszövet. A testrészek szerint: toka-, hasaalja-, oldal- vagy hátszalonna, illetve a készítési módok szerint: abált (kövesztett), sózott, füstölt.

Számtalan változata létezik: a kolozsvári (pácolt és füstölt császár- és hátszalonna), az erdélyi (pácolt és fűt hasaalja), az alföldi teaszalonna (sózott, pácolt, levegőn szárított), a fehér sózott (fűszeres, fokhagymás sóba dörzsölve), de sorolni is felesleges. Az olasz pancettának éppúgy megvannak a hívei, mint az ukrán salónak (faladában egy évig is érlelik; fűt krumplival és vodkával illik fogyasztani), vagy a toszkán lardónak, amit a szalonna-rültek fél évig carrarai márványból készült teknőben pácolnak, a lében pedig babérlevél, zsálya, rozmarin, szegfűszeg, fahéj, boróka, szerecsendió és fehérbor van. Hogy a titkos összetevőkről (szerintem a fokhagyma) ne is beszéljünk.



A lényeg, hogy amikor bontani kezdik az állatot, akkor „nevessen a disznó”: azaz a kés éle nyomán fusson szét a bőr, mivel a vastag szalonna szerencsét jelent. Ezért itták az áldomást a régi világban, mondván: „Legyen kövér a szalonnád!” És ezért mondták a mihaszna emberre, hogy kutyából nem lesz szalonna, a perlekedőkre meg, hogy „kukacos szalonna és avas vaj összeillenek”. Gúnyos kifejezés az is, hogy: „Terjed a becsülete, mint szalonnabőr a tőzön.” Azaz ellenkezőleg: a hitelessége épp most zsugorodik töpörtyűvé.

Fentiekből is látható, a szalonna nem tréfadolog. „A mi nemzeti ételeink közül az első” – írja 1807-ben Hungaria in parabolis című latin nyelvű szólásgyűjteményében Szirmay Antal Zemplén megyei főúr és (amatőr) helytörténész. Majd rögvést leszögezi: szalonna szavunk nem a tót szlanyinából származik („mintha bizony tőlük tanulták volna eleink a szalonnázást”), hanem a szelem igéből, hiszen a szalonna olyan húsféle, ami könnyen szelhető.

Bizonyosság rá, hogy a Tiszántúlon így is nevezték: szelnivaló. És, ha már így belelendül Szirmay uram az etimológiába, akkor gyorsan hozzáteszi, hogy másik legfőbb alapanyagunk, a káposzta sem létezik spék nélkül. „Ez szalonnával főzve a legkedvesebb étele a magyarnak, annyira, hogy együtt emlegetik a jó hírnévvel és a tudományos műveltséggel.” És mit ad Isten, tényleg sokáig élt egy ilyen mondás: „Nagyobb a bölcsesség a káposztás húsnál.” Legfőbb ételünk tehát a káposztás hús, „ha szalonna nincsen benne, szívünk már nagyon bús”.

Am innentől kezdve mindenben van, a bosporosban (régi borsolt hús) éppúgy, mint a hajdúkásában. Megkímélem az olvasót a fellelkesült zempléni követ kínrimjeitől, csak a kaszáslévtől szóló passzust idézném még: „Aki eztet falja, ajakát megnyalja, (és Magyarországot) kálvinista mennyországnak vallja.” (Ebből következtethetünk a szerző felekezeti hovatartozására is, hiszen a kövér malacot következetesen kálvinista disznónak, a soványat meg pápista malackának nevezi.)

Szóval őseink szalonnáztak, mióta csak eszüket tudták. Az Erdélyi magyar szótörténeti tár már 1546-ban feljegyezi, hogy „Bánffy Bernálnak adyanak haath zalonnath”. A periratokból tudunk szalonnatolvajokról is. A középkori szakácsok „spékelnivaló öreg szalonnáról” beszéltek. Az ispék a szalonnaszeg régi neve, a német Speck (szalonna) szóból származik, és azokat a vékony, szeg formájú szalonnaszeleteket jelenti, amelyeket a szakácsok spékelték a vadhúsokba fűztek. Ilyen ispék szerepel Thurzó Szaniszló gróf 1603 újévi lakomáján a borjúhúsban és a tehénbélben is. Erről beszél 1793-ban Gvadányi József költő-generális is a Rontó Pál lovas közkatona életéről szóló költeményében, ahol a falusi főzasszonyok espékhez hasítottak szalonnát: „Legyenek mind gyöngyös, májas, tuds hurkák, / Véres gömböcökbe szalonnából kockák.” Szalonnázott Toldi Miklós is, mielőtt Budára indult: „Megtörülte szépen csillagos bicskáját, / Összehajtogatta szalonnás ruháját.” Jókai regényeiben hatalmas szalonnás gombócok úszkálnak hívogató illatú hagymás, petrezselymes lében, Tömörkény István meg annyiféle szalonnáról írt, hogy azt elmesélni sem lehet. Az író szerint (aki régészként múzeumigazgató is volt), ha van liszt, szalonna meg krumpli, akkor minden van. „Ebből a háromból mindenféle olyan jó eledel elkészíthető, ami a táplálkozáshoz szükséges.”

Még szerencse, mondja Gárdonyi, hogy a török a borunkat ugyan megissza, de a szalonnát úgy utálja, „mint mink magyarok a patkányhúst”. Ezért maradt meg nekünk a hódoltság idején a szalonna, amit hatalmas táblákban tároltak, hiszen a XVIII. század végéig nem ismerték az olvasztva tárolt zsírt, csak pergelt szalonnából nyert zsiradékkal főztek.

Krúdy is azt mondja, (szalonnaügyben ő kihagyhatatlan), hogy „Van olyan parfümjé a szalonnának, amelyet később öregségig nem únhat meg az ember. Azok a legboldogabb emberek, akik a bakon vagy a nyeregben ülve falatoznak, fehér, puha, kövér szalonnát, a bicskájukkal, a jobb mellényzsebükben van a hagyma, amelyet előbb a bal mellényzsebükbe dugnak be sózás végett, aztán egyetlen harapásra kapják be a hagymafejet.”

Persze nem mindenki rajongott érte. Petőfi Sándor ezt írta 1847 májusában a Kerényi Frigyesnek címzett úti levelekben: „Voltál-e már Debrecenben, barátom? Láttad-e a pusztai várost, vagyis e városi pusztaságot? Ha porba vagy sárba akarsz fúladni, csak ide jőj, itt legkönnyebben célt érhetsz; de az orrodát jól befogd, mert különben, mielőtt megfúlnál, a guta üt meg a szalonnaszagnak miatta. Mennyi szalonna, mennyi hizott disznó van itt! A szellem mégis oly sovány, hogy csak úgy csörög a bordája, épen mint az idevaló híres talyigás lovaknak. Itt, ha vesznek is könyvet, tán csak azért veszik, hogy bele szalonnát takarjanak.”

Persze érthető a költő dühe, hiszen néhány éve vándorszínészként éhezve, betegen, fázva húzta ki a telet a kövér városban. De nem kért, nem kunyorált. Elvégre „előbb való a becsület, mint a szalonnás káposzta”.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://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 égedd 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 "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](http://www.flagmagazin.hu)**Ajánló**