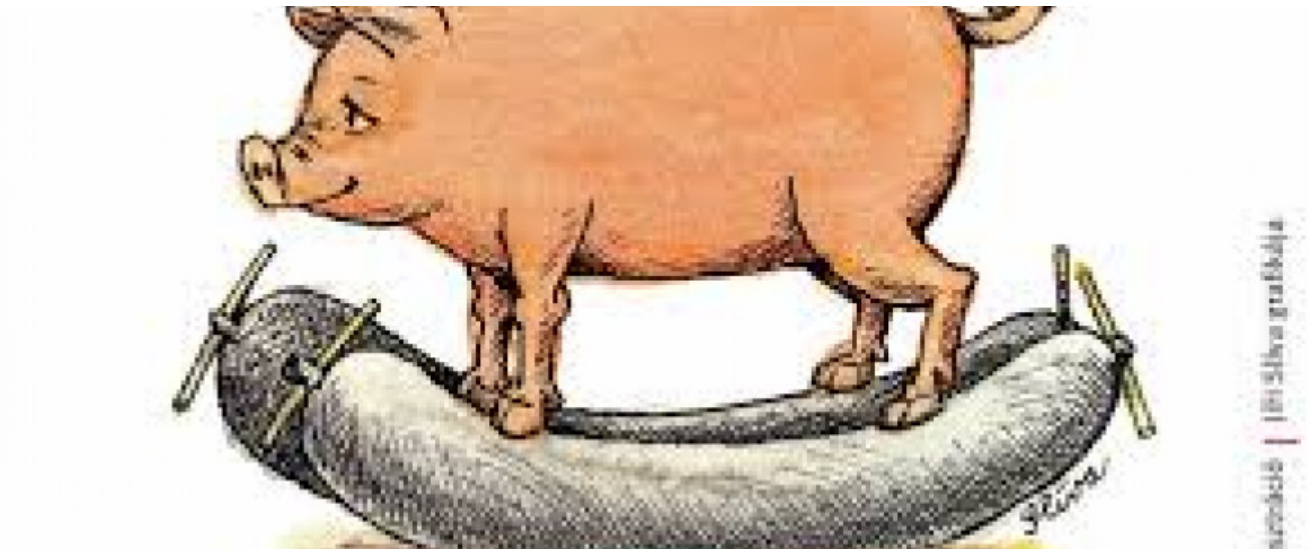


Szellem a fazékból - A debreceni

2015 március 01. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

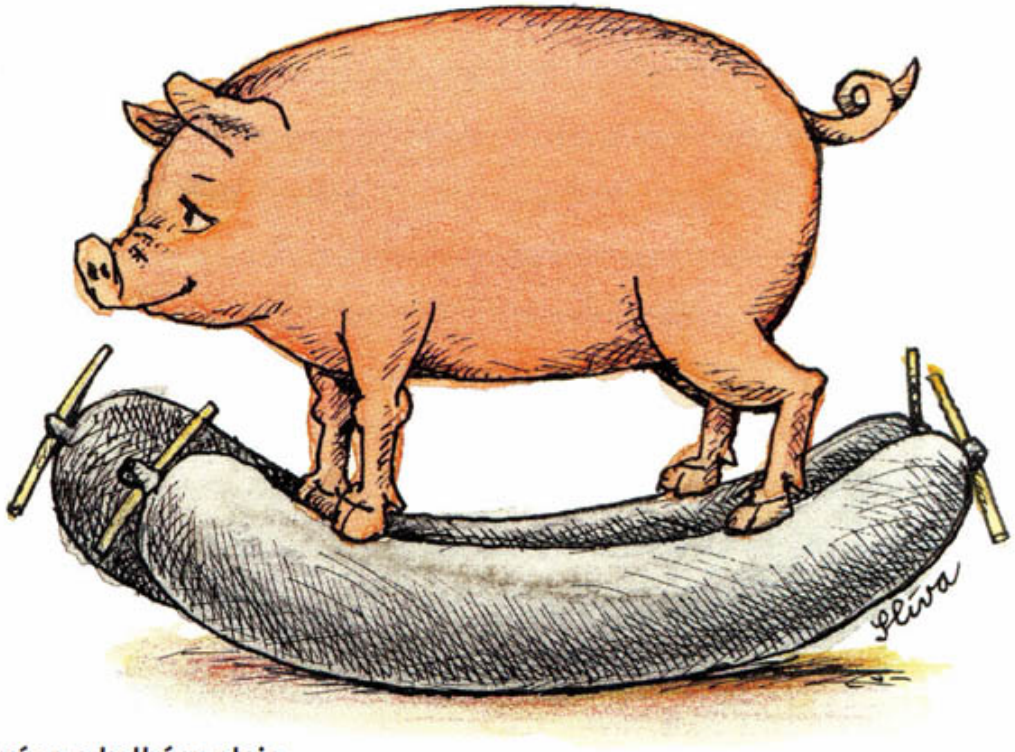
Mérték

Én már csak megmaradok a debreceni kolbász mellett, ha valóban tisztességes üzletben vásárolták” – mondja Krúdy h?se A pincér álma cím? novellában.

De melyik debreceni? A bécsi Debreziner, amely 2-2,5 cm vastag és 16-18 cm hosszú? A scharfe Debreziner, amibe chilipaprika is kerül, másfél centi vastag és negyed méter? A pikáns türingiai? A debreceni – írják a német

szaklapok – az alföldi városról kapta ugyan a nevét, de nem ott találták ki.

Akkor a mi kolbászunk, mely a hivatalos leírás szerint „nem puha, nem kemény, kellemesen lédús, paprikával és fokhagymával ízesített, nem száraz, nem zsíros, átmér?je 3-3,4 cm, hossza 12 cm, a párokat kézzel alakítják ki” – szóval a mi zömök betyárunk micsoda? Hát nem a XVIII. század végén született? (Korábbról nem származhat, hiszen nem volt f?szerpaprika.) Jókai Mór 1862-ben említi a Vasárnapi Újságban „debreceni magyar kolbász” néven. Szerinte – a háromszéki haricskapuliszka és a komáromi csíramálé között – ez népünk tizedik legkedveltebb eledele. Vagy ez még a paprika nélküli változat? A közkedvelt debreceni borsos kolbász, melynek receptjét Máté János szakács közli három évvel kés?bb Debreczeni szakácskönyv magyar gazdaasszonyok számára cím? munkájában? „A jó kövér sertéshúst apróra összevágjuk, sóval, borssal megf?szerezzük, aztán fokhagymát jó b?ven megtisztítván hozzáadunk, megf?zzük zsíros lében és szitán átverjük a hús közé, jól összegyúrjuk, s vékony bélbe töltjük.” Ez a debreceni páros kolbász receptje? Nem valószín?, hiszen nincs benne paprika. Ám sokan a debreceni ?sének tartják.



Illusztráció | Jiří Sliva grafikája

» A disznó vége a kolbász eleje

A gond csak az, hogy Friedrich Schlögl osztrák újságíró – Kolbász-szezon cím? tárcájában – arról panaszkodik, hogy amíg az 1830-as években, Bécsben mindössze nyolc kolbász- és hurkafélét árultak: frankfurti, szafaládé, süt?kolbász, májas és véres hurka, virsli, közönséges disznósajt, addig az 1860-as években már húszfajta olcsó kolbász kínálta magát az utcákon és a kávéházakban. A krakkói mellett például a debreceni. Bécsben tehát már említik a debrecenit, ám nálunk se híre, se hamva. Nem szerepel a reformkori szakácskönyvekben, sem a kiegyezés utáni receptgy?jteményekben. Hogyan lehetséges ez, ha egyszer t?lünk vették át a németek?

Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvében jelenik meg el?ször 1892-ben. „A »debreczeni« kolbászt nem szokás igen apróra vágott húsból készíteni, mert ha nem apró a hús, levesebb a kolbász. Mikor a húst megvagdaltuk, tegyünk bele paprikát, sót és borsot ízlésünk szerint; de ügyelve, hogy túlságosan meg ne f?szerezzük. Kevés apróra vágott fokhagymát is lehet bele tenni, de a foghagyma el is maradhat. Tíz kiló húshoz tegyünk egy liter vizet is, azzal együtt gyúrjuk jól el a f?szeres húst, azután a kolbász tölt? bádog csövet tegyük tele hússal, a cs? végére húzzuk fel a szépen kitisztított kolbászhoz való disznó belét és töltsük meg jó keményen a hússal a kolbászokat, egy napig hagyjuk szikkadni és csak azután tegyük füstre, a hol elég ha két napig áll.”

Költ?i recept, de hát kolbászügyben ahány ház, annyi szokás. Ecsedi István A debreceni és tiszántúli magyar ember táplálkozása cím? munkájából tudjuk, hogy a jó kolbász sorsa a következ?kön múlott: jól takarmányozott disznó húsa, hibátlan pirospaprika, kézzel való húsvágás, szép, tiszta húr, azaz bél, kézzel való töltés, gondos füstölés, szell?s tárolás. A debrecenit bihari csíp?s tormával és füzéres pereccel kínálták.

Hogy ilyen mennyei kolbászt kapjunk (dudajkát, ahogy Pataky Péter, a debreceni Ikon étterem séfje mondja), szinte semmi esélyünk. Ha elolvassuk az élelmiszer-áruházakban kapható debreceni összetev?it, Otto von Bismarck kancellár szavai jutnak eszünkbe: „Minél kevesebbet tudnak az emberek arról, hogyan készül a törvény és a kolbász, annál nyugodtabban alszanak.”

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történek 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: recepcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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