Szellem a fazékból - Léh?t?k

2015 március 08. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

A dologkerül?, ház körül lábatlankodó figurákat hívjuk léh?t?knek, akiknek nincs ínyére a munka, ám úgy tesznek, mintha megszakadnának az iparkodástól.

Ez a fajta a permanens forradalmak idején veszélyesen elszaporodik. „Fogjuk meg és vigyétek!” – buzdítja a többieket, és felfújja orcáját, mint egy törpe megváltó. Sorsát persze nem kerülheti el: cselekedeteinek elébb-utóbb

megissza a levét.

A hangsúly a lén van. A régi magyar konyha egyik legf?bb sajátossága (a paprika hiánya mellett) a mártások, levek nagy változatossága volt. Üssék fel bármelyik XVI–XVII. századi receptkönyvet. A régi szakács a húsételeket százféle lével, sásával (mártással) kínálta. „Fokhagymás kaszás lével tehénhús. Borjúhús éles lével. Disznó sódara gyümölcs lével. Malosa lévvel kappan. Magyar Balás lével tyúk.”

» **Pieter Bruegel** Parasztlakodalom (1568) részlet

A Szakácsmesterségnek könyvecskéjében (Kolozsvár, 1698) egész fejezet foglalkozik a levekkel: van törött lév, savanyú lév, lengyel lév, röstölt lév, szömörcsök lév, sárga lév, Keresdi lév, vendég lév, váradi lév, dió lév, hadd ne soroljam, mert a számuk végtelen.

A régi szakácsok szinte minden húsételt lével tálaltak. Bizonyítja ezt a szakácskönyvekben található számtalan utasítás is: „Az míg a húsát f?zöd, az levét elkészétsed.” „Hogy az húsát feladod, össed a levét az tálban.” És bár a leve sem kivetnivaló, a húsa-leve szókapcsolatból a hús a fontosabb, ezért aki a pecsenyéstálból csak a húst szedegette ki és kenyérhéjjal nem kanalazta ki a levet, azt tréfás-komolysággal megfenyegette a háziasszony: „Majd megissza kend még a levét is!” Hiszen, ha megetted a húst, a levét is meg kell innod. (Lásd fekete leves, amir?l ma már tudjuk, hogy nem kávé volt, hanem kenyérrel, vérrel készült húslé.)

A szakács legnagyobb b?ne az volt, ha a kelleténél hamarább felöntötte a levet, vagy lustaságból többféle húst tálalt egyazon lében („Minden lévben két kalány”). Hiba volt az is, ha kurta lé helyett hosszú lére eresztette a levest (innen a mondás: hosszú lére ereszti a beszédét), a legnagyobb vétség azonban az volt, ha túl forrón tálalta az eledelt. A már kapatos (türelmetlenül mohó) nagyurak ilyenkor megégették a szájukat, és volt haddelhadd, ezért az óvatos konyhamester a hatalmas pecsenyéstálakat két kuktával kizavarta az udvarra (f?leg télvíz idején), és rájuk parancsolt: Álljatok vele, hadd h?ljön!

z ilyen ácsorgó, jobbára tétlen emberre, aki csak a levet h?ti, mondta a konyha népe: léh?t?. Kés?bb így nevezték azokat a legényeket is, akik a sörgyártás során az erjesztés el?tt felf?zött malátát h?tötték, nehogy a söréleszt? gomba a forró kotyvalékban elpusztuljon. Hatalmas lapátokkal „eveztek” a malátás kondérban, éppúgy, mint amikor az ember a forró kakaót kavarja. Szakma volt ez is, mint a cipész vagy a cukrász, a léh?t? kés?bb mégis a lusta ember szinonimája lett.

Persze ami a konyhából indult szólásainkat illeti, volt, aki rosszabbul járt. A felpaprikázódott, de jelentéktelen emberre azt mondják: Fortyog, mint a kis fazék! Aki az Istennek sem akar megérteni valamit, annak a dolgot a szájába kell rágni, mint a XVI. századi „chechem? Keresztyénnek eleibeadni”. Lehet az étel és a beszéd is sótalan, akit meg bosszantani akarunk, annak borsot törünk (tormát reszelünk) az orra alá.

A legcudarabb mégis az, ha valakinek sütnivalója sincs. A „sütnivaló” Baróti Szabó Dávid jezsuita pap (kés?bb harcos nyelvújító) 1792-es Kisded szótára szerint: savanyittó, kovász. Tehát nem az esze ment el az illet?nek, hanem nincs kovásza, nem tud kenyeret sütni. Nem csoda, ha dúl-fúl mérgében. F? a saját levében.

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