



## Szellem a fazékból - Agyvel?kolbász

2015 március 22. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

„Szeretem a hurkát” – mondtam az orvosnak, akihez azért küldtek, mert életbevágóan fontos, hogy leadjak húsz kilót.

„Szegény ember” – morogta megértéssel, és úgy nézett rám, mint embertársainkra szoktunk, amikor végzetes tragédia éri őket. „Néhány éve kezdődött – folytattam. – Karcag mellett találtam egy böllért, aki bórsavporos péppel

dörzsölte be a véres hurkát, hogy megóvja a nyálkásodástól.” Bólintott: „Mindig a véressel kezd?dik” – és el?vette jegyzetfüzetét. „Valójában – szedtem össze a bátorságomat – mindent szeretek, amit bélbe lehet tölteni. Ez a hurkás meg mindent tudott.

Braunschweigi májaskolbász ajókéval, sz?l?s májas hurka, berlini véres hurka, kenyérkolbász, nem is szólva a szarvasgombás, káposztás változatokról, a stifolderekr?l, fejsajtokról, tormás kolbászkákról, a svéd puncskolbászról, hogy csak néhányat említsek. Szóval függ? lettem. Úgy jártam, mint Goethe, aki halála el?tt majoránás nürnbergi kolbászt hozatott magának, és verset írt róla: »E lakomát csak távolról szagolva / Reszketés áll minden tagomba: / Kolbász, sült és pástétom / Ti is okozhatjátok halálom.«”



Az orvos hallgatott. „Rettenetes – suttogeta –; mi történt ezután?”

„Leköltöztem a kolbászdába. Egy árverésen megszereztük Bittner Jánostól a Finom hentesáruk könyvét, összegy?jtöttük a leghíresebb magyar szakácskönyveket, és elkezdünk tölteni. Az agyvel?kolbással kezdtük. Lehártáztuk két tehén és két borjú agyvelejét – ahogy Czifray tanácsolja magyar nemzeti szakácskönyvében 1840-ben –, összeaprítottuk fertály font másféle vel?vel, a zsemlyebelet tejbe áztattuk, sóztuk, borsoztuk, microplane reszel?vel citromhéjat forgácsoltunk rá, aztán beleütöttük a tojásokat, összegyúrtuk, bélbe töltöttük, bekötöttük, megf?ztük, jéghideg vízben leh?töttük, majd megsütöttük rostélyon. Nem akarok nagy szavakat használni, de csak a szerelmi élményhez hasonlítható. Aztán elkapott bennünket a gépszíj. Mindketten felmondunk, a kolbászdát bezártuk, és kísérletezni kezdtünk. Hurkát és kolbászt mindenb?l lehet készíteni, ami mozog.

Liba, ló, szürkemarha, öszvér, kappan, szarvas, ez közismert. Minket a viza, rák, medve, strucc, kés?bb a hajdinás verébkolbász izgatott. Mivel nem tudunk elég belet szerezni, f?ként a vastagkolbászhoz, vászonból köntöst varrtunk a húsnak. Régi találmány ez is, rongyos kolbásznak hívták. A böllér mosta a beleket, elég bűdös volt, de megszoktuk, én meg a f?szerezésben mélyedtem el, mert abban Krúdy Gyulának tökéletesen igaza volt, hogy »könnyebb egy színdarabról véleményt alkotni a színházi premieren, mint a f?szerek elegend?ségér?l a disznó feldolgozásánál«. Húsdarálót nem használtunk, az összeroncsolja a húst, a levét kiperéseli, a kolbász száraz korában f?részporszer?vé válik. Dedinszky Gyula evangélikus lelkész, néprajzkutató könyvéb?l megtanultuk a kézi vágás módszerét. Tízcentis csíkokra darabolt húst halmoztunk fel az asztallap két szélén, majd egymással szemben állva, mindkét kezünkbe egy-egy borotvaéles kést vettünk. Aztán a két kést ollószer?en, élivel egymással

szembefordítva veszettül aprítani kezdtük a húshasábokat, miközben lassan, lépésenként oldalra haladtunk. Így jártuk körbe az asztalt, amíg a hús kolbásztöltelékké nem alakult. Ez olyan volt, mint valami törzsi tánc.”

Az orvos hallgatott.

„Van remény?” – kérdeztem kétségbeesve.

„Drasztikus gyógmód kell. Felírok hét receptet. Egy m?beles Tesco Value virsli, egy robbanós SPAR-krinolin, Zimbo csemege debreceni, fagyasztott májas és véres hurka bármelyik közértb?l, Kométa lecsókolbász, sajtos grillkolbász. A hét minden napján meg kell enni egyet. Mást nem ehet. Az összetev?ket ne olvassa el. Ha egy hét után nem csömörlött meg, és még mindig hurka-kolbász-félékre vágyik, akkor már csak egyetlen gyógmódot ajánlhatok.”

„Mi lenne?”

„Elmegyünk egy húsüzembe, és megmutatom, hogyan készül a párizsi.”

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.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 s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne éged 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)

[Tweet](#)



**Raffay Ernő ajánlásával**  
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,  
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

MAGYAR MEMÓRIKÖNYVTÉSKÉ

**Ajánló**

