



## Szellem a fazékból - Hamuból sült pogácsa

2015 május 10. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Egy kitartó elme, reggel felkelve, belekezdett a pogácsaregiszterbe.

Mindegy is – suttogta –, hogy leveles, omlós, hajtogatott, a fajtákat kell rendszereznem, elvégre ha tésztát

---

keleszték, sós vízzel és zsírral bedagasztom, kerekké lapogatom, tetejét bevagdalom, tojással megkenem, sütőbe vagy kemencébe beteszem, akkor kijön a pogácsa.

Gyerekjáték a fajtája: ha kenyértésztából szaggatom, akkor molnárpogácsa, ha a tésztába krumplit reszelek, kolompéros, ha darált tepertőt gyúrok bele, töpörtyűs, a vajasba vajat, a túróba túrot, ezeket már borospohárral is kiszaggathatom. Nosza, írni kezdte rendbe. Hájas, hagymás, vajas, sajtos, tejfölös, burgonyás, káposztás, kefires, medvehagymás, túrós, napraforgó-, szezámm-, tökmagos.



## » Hájas, hagymás, vajas, sajtos, tejfölös, burgonyás

Már félszázánál tartott, amikor elbizonytalanodott. Hová sorolandó a „hamuból sült pogácsa”; mert a két bors ökröcske című székelyföldi mesében ez szerepel, és Ipolyi Arnold nagyváradi püspök is erről ír. Hogy lehet „hamuból” pogácsát sütni? Bár mindenben lehet, tudjuk, a szegény ember fia, amikor feltarisznyázták, nem hamuból sült pogácsát vitt magával, hanem hamuban sültet. Ezt ette Julianus barát is, amikor a XIII. század első felében keletre indult, hogy meglelje az őshazát, ezt süttette anyjával (cseppnyi anyatejjelel) Borsszem Jankó, midőn névérei keresésére indult sárkányországba, ez a mi nemzeti jelképünk. Milyen íze lehet a hamunak? Aztán eszébe jutott, hogy latinul a hamu a múltat jelképezi, ezért sok helyütt hamut kevertek a tésztához. Ez a hammas pogácsa.

Kezdetű újságíró korában a sajtótájékoztatókon már a pogácsa fajtájából tudta, mit akarnak lenyomni a torkán. Ha sima közértes egyenpogácsa volt kitéve, nem is maradt, eloldalgott, annál még a ropi is jobb; a töpörtyűs kétesélyes volt, a kolbászos, juhtúrós ígéretes. Akkor elvette a jegyzetfüzetét – nek még gyorsírással írtak –, miközben teletömte zsebét langyos pogácsákkal. Mézespogácsa persze ritkán mutatkozott, de azért hosszú pályafutása alatt feltűnt néhány kombináció: hajtogatott-réteges tarkababos, egyszerű málepogácsa, ami a szülőföldjét idézte; egyszer még dercepogácsát is kapott (ez korpás liszttel készűl), olyat, amilyenről Szentmártoni

Bodó János unitárius lelkész ír 1636-ban, aki egész versezetet szentelt a só dicséretének.

De ismerte a restpogácsát, a pezsgőset, tudta, mikor kell tejben futtatott élesztőt adni a tésztához, hogy könnyebb legyen, maga is sült dió nagyságú menyasszonypogácsát (eljegyzéskor ezt szórta a menyasszony a bámuló falusiak közé), csak tollaspogácsát nem mert sütni: abból a falusiak megjósolták az ember halála napját, tollat dugtak a nyers tésztába, és akinek sütéskor a tolla elégett, nem érte meg az új esztendőt. Akkor már inkább lucapogácsa boszorkányzésre.

Háromszáznál tartott – épp Kós Károly erdélyi mézespogácsáit sorolta, a tordai, szamosújvári változatokat, a lónai négyzögletet, az aszalt gyümölcsökkel gyúrt medgyesit, a gyömbérliszttel megszórt aradi sárgát –, amikor az asszony kihívta a menteket.

„A tésztát gondolatban két részre osztjuk, jobbról és balról is behajtjuk a középvonalig, majd félbe és kétszer keresztbe hajtjuk” – motyogta, amikor szelíden a hóna alá nyúltak, és felemelték az asztaltól. „A sulyompogácsát belevette? – kérdezte a mentés –: három rész rozsliszt, egy rész sulyomliszt, csak mi sütjük Tiszacsegén.”

„Háromszázegy!” – kiáltotta diadalmasan; megörült ennek a változatnak, mint tót a pogácsának.

Lefelé a lépcsőn a következő szavakat mormolta: kendermagpogácsa, pogácsaalma, pogácsaarany, pogácsaláda. Majd dúdolni kezdett: „Cintányéron, cintányéron aprószőlő pogácsa, / Fáj a szívem, fáj a szívem gulyásra, de gulyásra.”

„Semmi baj – nyugtatta az asszonyt a mentés –, mindenki a maga szerencsájének pogácsa.”

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.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 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 "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)

**Tisztelt olvasók!**

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi 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**

