



Szellem a fazékból - Káp hozta

2015 augusztus 23. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Szirmay Antal uram botcsinálta etimológus volt. Az 1790-es országgyűlésen Zemplén vármegye követeként buzgólkodott, ám csipkelődő írásai miatt kegyvesztett lett.

Sértetlen visszavonult hát birtokaira, és 1804-ben megírta Magyarország szóképekben (Hungaria in parabolis)

cím? m?vét, mely a magyar m?vel?déstörténet legszórakoztatóbb zagyvaléka. Zsúfolt szekrényre emlékeztet? könyvecske, anekdotagy?jtemény, helytörténeti, néprajzi olvasókönyv – Kölcsey Ferenc szerint „nyomorult írás”, nincs benne semmi gyölemre méltó.

Ám ez nem igaz. A 97. paragrafus például ?si nemzeti ételeinket sorolja és abban az áll, hogy a szalonna mellett népünk legkedvesebb étele a káposzta. Ennek f?zésére pedig szerzetesek tanítottak bennünket. A caputum kapucnit jelent, tehát a növényt a káp hozta, ezért lett káposzta, a káposztafélék egy fajtáját ma is kapucinus kelnek nevezik.



» A francia gyerekek káposztafajban születnek

Az etimológia régi kelet? lehet, hiszen Lippay János (az els? magyar kertészeti munka szerz?je) már 1664-ben cáfolja, ám ? is elismeri, hogy a szegény ember e parasztvetemény nélkül alig élhet, és igen régi étkünk lehet, hiszen savanyított változatát „Magyarország Czímerének szoktuk nevezni”. Bél Mátyás földrajztudós szerint (1730-ban) hazánk címere inkább a szalonnás káposzta volna, de apró különbségekre nem adunk. A szalonnás káposzta és a káposztás hús amúgy is rokonok.

A címetanban más nemzetek is igényt tartanak a zöldségre. A csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyvének els? receptje így hangzik: „Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar- és Horvátország címerén”. Mikes Kelemen meg, aki könyvet akart írni a káposztáról (hiszen „a szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a szemnek a kapros és téjfellel béborítatott káposzta”) rodostói magányában úgy emlékezik, hogy a káposzta Erdély címerében szerepelt. ? is jobban szeretett volna „káposztásfazék lenni Erdélyben, mintsem kávét ivó fincsája a császárnak”.

Hogy aztán melyik fajta érdemelte ki a tisztességet, hogy az országalmával együtt emlegessék, nem tudjuk. A Schlägli szójegyzék 1400 körül olis-cauztát emleget, a besztercei szószedetben verescapusta és feie capusta (azaz fehér káposzta) szerepel, Calepinus szótára 1585-ben brassica kapustát ismer. Mátyus István orvosdoktor szerint a XVIII. századi Európában ötféle káposzta forgott: fehér és veres fej?, fehér fejetlen fodor, kék fejetlen és sima level? virágkáposzta. Minden kerti veteményeknek ez volt a királynéja. Nemcsak az étvágyat csillapította, de oszlatta a vérnek a „hideg taknyosságát”, gyógyította a skorbutot is, s?t „a bor-eczet sepr?jében f?zve, két nyers tyukmony-székkal és rósa-ecettel össze-verve” a köszvényt is gyógyította. A rómaiak állítólag kitiltották a doktorokat a városból, és kétszáz esztendeig mindenféle betegséget káposztával gyógyítottak.

„Szóval, aki eztet fallja, ajakát megnyalja, (az életet) kálvinista mennyországnak vallja.” Természetesen a fenti rím is Szirmay uram szüleménye. Nálánál talán csak Mikszáth és Jókai becsülte többre a káposztát. Töltött változatát a nagy palóc az ételek királyának tartotta, Jókai meg Nemzeti eledeleink cím? cikkében kedvenc ételeinek felsorolását a kolozsvári töltött káposztával kezdi. De így vélekedett Apor Péter is. Az altorjai f?ispán Erdély

változásai cím? történetírásában azt mondja: „Az káposztánál a magyar gyomorhoz illendőbb étket nem tartának az régi id?ben.”

Illend? tehát felkészülni a káposztাবেcsinálásra. A kemény fej? téli káposztára még várni kell, de a káposztáshordót (ha lehet, srófosat), a káposztakövet, a káposztagyálut már beszerezhetjük. Ha a gyaluláshoz és a taposáshoz nem érzünk elég er?t, akkor az a legegyszer?bb, ha kimegyünk szeptember utolsó vasárnapján Vecsésre. Idén a 15. káposztafesztivált rendezik. Ott válogathatunk a savanyúkáposzták között. Emellett tisztázhatjuk azt a kérdést is, hogy ha a magyar gyereket a gólya hozza, akkor a francia miért a káposztafejben születik?

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 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: recepicio@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 "lájkk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" 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 "lájkk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

