



Szellem a fazékból: Makaróni

2015 október 04. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Egy barátja megkérte az id?s Dumas-t, ugyan küldené el neki a makaróni receptjét, ha már úgyis Nápolyban él és szakácskönyvet készül kiadni.

Dumas meglep?dött (mindig is utálta a makarónit), majd zavarában levelet írt Rossini mesternek, kérvén a

receptet.

„Természetesen” – mondta a maestro, és meghívta az író egy „fenséges” makarónivacsorára. Dumas azonban csak piszkálta az ételt. Rossini feldühödött és közölte: Dumas méltatlan a receptre. A három test?r szer?jének sem kellett több, városszerte elhíresztelte, hogy Rossini nem is tud f?zni (igaz, már komponálni sem), operái olyanok, mint a makarónija: plitty-platty-plutty.

De recept nem volt.

Szerencsére pár nap múlva becsöngetett Dumas-hoz Grillo márki, a híres olasz tragika, Ristori asszony férje. Dumas, aki már kezdett betekeredni a makaróniproblémába, egyb?l megkérdezte: „Tud makarónit f?zni?” „Én nem – válaszolta a jámbor férj –, ám épp azért jövök, hogy meghívjam vacsorára. Biztosíthatom, f?z?mesterünk Nápoly legjobb szakácsa.” „Pompás” – kiáltotta Dumas.



» Londoni ficsúrok hóbortja a XVIII. században: makarónistílus az öltözködésben

A vacsora napján aztán egyb?l kivonult a konyhába és mindent feljegyzett. Négy font felsál, egy font füstölt sonka, négy font paradicsom, négy fej fehér hagyma, kakukkf?, babérlevél, petrezselyem, fokhagyma, mehet bele szárzeller is. A húst forró zsiradékban körbepírítjuk, beletesszük a hozzávalókat, felöntjük vízzel, sózzuk-borsozzuk, és borral locsolgatva pároljuk. Aztán belekeverjük (héja nélkül) a paradicsomot, felöntjük húslével, és

mehet két-három órára a sütőbe. Ha kész, a húst akár ki is dobhatjuk. (Persze inkább megesszük kapribogyóval.) Mert nekünk csak a szószra van szükségünk. Sűrítjük, pépesítjük, aztán beletömjük a zitába. Zita a legnagyobb makaróni (a cannelloni most nem számít), közepes testvére a maccheroncelli, legkisebb húga meg a spaghetti. „Szóval – mondta az öreg makarónimester –, egy szép cserépedényt olívaolajjal kikenünk, bele egy réteg közepesen fűtött zita, reszelt parmezán, bazsalikomlevél, meglocsoljuk a szósszal, majd újra tészta, sajt, szósz, amíg el nem fogy. A tetejére parmezánt reszelünk, rádobunk néhány kocka vaját, és tíz percre mehet a forró sütőbe. Amikor kész, kivesszük és elkiáltjuk magunkat: Éljen Garibaldi!”

De Dumas-t ez már nem érdekelte. Lefűzte Rossinit. Ővé a hiteles recept, beteheti Konyhaszótárába. Pedig az öreg szakács még mesélt volna egyet-mást. Például hogy a makarónit nem is Marco Polo hozta be Kínából: már fél évszázaddal korábban szerepelt egy milánói orvosi recepten. Meg hogy Al-Idríszi arab tudós már 1138-ban azt írta, hogy „a Palermo melletti Trabitá városában annyi itriyahot (száraztésztát) készítenek, hogy elegendő volna a moszlimok és a keresztények többségének”. Makaróniról ír Boccaccio is a Dekameron nyolcadik napjának harmadik történetében is. A Haslagok országában van egy hegy „csupádon-csupa reszelt parmezán sajtból, melynek tetején olyan emberek laknak, kik makarónit és raviolit csinálnak, melyeket is kappanlevesben megfűznek, annak utána pedig mind legurítják, s ki-ki mennél többet vesz belőlük, annál több marad neki”.

Érdekes az a tény is, hogy a makaróni kifejezés a XV. századi Itáliában komikus versformát jelentett. Magyarországon is létezett makarónivers, Csokonai idejében a diákok fitogtatták vele latin műveltségüket: „Tyúkfia Egressel szakács ebédemre készíts el / Mádi borom hidegén a kotyogósba légyen / Lisztibus ex albis Szaporás habarate galuscas / Ez facient vigados borque pohárque viros.” Divat volt a makaróni az öltözködésben is: a XVIII. századi Angliában az arisztokrata csemeték különcködő divathóbortját, fűként a hosszú fejfedőt nevezték így.

Az sem közismert, hogy Thomas Jefferson Párizsban fűzőiskolába járt, és ott leste el a makarónikészítés titkait. Amikor 1801-ben az Egyesült Államok elnökévé választották, felvetette a Fehér Ház étlapjára a sajtos makarónit. Nem vicc. Makarónikészítő masinát is tervezett, mint később Rossini. Nem véletlen az sem, hogy Dumas, a francia a tésztát mácsiknak nevezte, Rossini meg, az olasz, rajongott érte. A makaróni ugyanis több, mint egyszeri étel. Olaszországot a mai napig a tészta tartja össze.

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha fűszerkesztője, 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

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

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

**Ajánló**

