



## Szellem a fazékból: Makaróni

2015 október 04. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

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

Dumas meglepődött (mindig is utálta a makarónit), majd zavarában levelet írt Rossini mesternek, kérve 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-plitty-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 körbepirítjuk, 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 süt?be. Ha kész, a húst akár ki is dobhatjuk. (Persze inkább megesszük kapribogyóval.)

Mert nekünk csak a szószra van szükségünk. S?rítjük, pépesítjük, aztán beletömjük a zitába. Zita a legnagyobb makaróni (a cannelloni most nem számít), közepes testvére a maccheroncelli, legkisebb húga meg a spagetti. „Szóval – mondta az öreg makarónimester –, egy szép cserépedényt olívaolajjal kikenünk, bele egy réteg közepesen f?tt 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 süt?be. Amikor kész, kivesszük és elkiáltjuk magunkat: Éljen Garibaldi!”

De Dumas-t ez már nem érdekelte. Lef?zte Rossinit. Övé 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 (száraztészta) készítenek, hogy elegend? 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 megf?znek, annak utána pedig mind legurigtatják, s ki-ki mennél többet vesz bel?lük, 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 m?veltségüket: „Tyúkfiat Egressel szakács ebédemre készics 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 különcköd? divathóbortját, f?ként a hosszú fejfed?t nevezték így.

Az sem közismert, hogy Thomas Jefferson Párizsban f?z?iskolába 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. Makarónikészít? masinát is tervezett, mint kés?bb Rossini. Nem véletlen az sem, hogy Dumas, a francia a tészta mácsiknak nevezte, Rossini meg, az olasz, rajongott érte. A makaróni ugyanis több, mint egyszer? étel. Olaszországot a mai napig a tészta tartja össze.

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

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történeke 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 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**

