



Szellem a fazékból: Vargabéles

2015 október 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A béles eredetileg rétes. Az is volt a régi neve: „rétes-béles”. Varga úr meg vendégl?s lehetett.

Cipészek nem szoktak kétféle tésztát készíteni. De Varga nev? fogadósnak nincs nyoma. És kérdés a vargabéles születésnapja is. Zilahy Ágnes Valódi magyar szakácskönyvében (1892) csak az „erdélyi tészta” szerepel, de az

nem vargabéles. Emma asszony szakácskönyvében sem találjuk (1908), és nem tud róla Móra Ferencné sem. Gundel Károly sem említi Kis magyar szakácskönyvében 1937-ben, csak fiai teszik be a későbbi kiadásokba. Bélesünk az 1920-as években születhetett. Nagy kérdés, hogy hol? „A vargabéles sajátosan erdélyi tészta – mondja Kövi Pál –, és készítésének titkát eddig Darvasék ismerték leginkább, akik Kolozsvár leghíresebb vendéglősei közé tartoztak.” Mások szerint az igazi vargabélest Guscháték készítették Marosvásárhelyen a Tag vendéglőben. Megbízható ínyencek viszont esküsznek rá, hogy a Surlott-grádicsban ették először. Itt flekkenezett 1915-ben Ady az ö Bertájával, ide tényleg deszkalépcsőn kellett felkapaszkodni, amit a cselédek naponta szép sárgára súroltak.



» Darvas István Kolozsvárott imádozott két lányával, Marikával és Klárikával



» A Darvas vendéglő kerthelyisége az 1940-es évek elején

A vargabéles receptjét Marosvásárhelyről hozhatta Kolozsvárra Darvas István, aki a Borbáth család vendéglőjében dolgozott. Mészáros volt, szép, nagydarab ember, de Borbáth lányát vette feleségül, az após még négy éttermet is nyitott Kolozsvárott. A süteményt (ez a szó sokáig nem tésztát, hanem nyársra való sütnivalót jelentett) tökéletesíthették. Tatár Zoltán tordai helytörténész kutatásaiból tudjuk, hogy Darvasné mindkét lányának örököül hagyta a receptet, de megeskette őket, nem árulják el. Nem is árulták, hiába járt az idősebbik lány nyakára Kövi Pál az Erdélyi lakoma írásakor. Így különböző változatot ír le Magyar Elek és Kövi Pál. Az Ínyesmester receptjében omlós tészta szerepel, Köviében rétestészta. A tésztalapok közé kerül a töltelék, ami többnyire forró vajban megforgatott metélt tojássárgájával, cukorral krémesre keverve. Tettek bele édestejfölt, kevéske grízt, mazsolát, széttört vaníliarudat is. Darvas Marika titka – a tejeskofáktól beszerzett friss alapanyagokon túl – a savanykás tehéntúró lehetett. Ettől a béles pikáns ízt kapott, és akkora hírnévre vergődött, hogy a Színházi Élet című folyóirat reklámozta. Az 1940-es évek elején naponta taxi szállította a melegen remegő kockákat a pesti járathoz a kolozsvári repülőtérre. Budapesten sikk volt a Darvas-féle vargabéles. Lehet, hogy ezért veszítettük el a háborút?

Nem valószínű, mert ekkortájt divatos úti cél volt a kincses város. Járt ide fatányérosért Jávor Pál, Sárdy János. Petre Goang, a világhírű bariton a repülőtérrel a Darvas-tanyára hajtatott, ahol már várta a disznófej. Mert volt ugyan számos vendéglő a városban (a Fekete sas, a legendás Zokogó majom), de olyan pörkölt marhalábszárból gránáttal, amit a tulaj a vaskályhán rotyogtatott, máshol nem készült. Darvasnak saját kis mézarszéke volt,

füstöl?je, a pincébe Egerbegyr?l hozták a borokat, hajnalonta jött a jeges, Lajika f?pincér (aki a csapos kényes tisztét is betöltötte) név szerint ismerte a törzsvendégeket.

Aztán a történelem felborogatta a fazekakat. Darvas pénze elértéktelenedett (a mézáros b?röndb?l szórta a milpeng?ket a Szamos habjai közé), az éttermet államosították, Darvast fegyházra ítélték, a család kivándorolt Amerikába, s bár ott megkísérelték feleleveníteni az Erdélyi flekkenez? legendáját, a vállalkozás megbukott, Darvas céltalanul kóborolt a számára ismeretlen világban. Élete utolsó napjait egy édesség emléke keserítette meg.

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 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: recepicio@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**

