



Szellem a fazékból - A tészta lelke

2011 július 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Megnőtt a spagetti hozama! - röpítette világgá a hírt 1957. április elsején a BBC Panorama című tévémsora. - Az enyhe tél és a rettegett spagettizsuzsok permetezése miatt a svájci parasztek rekordtermést szüreteltek, a spagettifák roskadoznak a tésztától."

Másnap égtek a telefonvonalak a londoni szerkesztőségben, mindenki spagettifa-palántát szeretett volna vásárolni.

A BBC munkatársai diplomatikusan csak ennyit válaszoltak: "Ültess el paradicsomszószba egy darabka spagettit, és reménykedj!" Nem mondták, hogy a tudósítás áprilisi tréfa volt. Még emlékeztek rá, hogy húsz évvel korábban világméretű pánikot váltott ki H. G. Wells regényének, a Világok harcának rádiójáték-adaptációjával Orson Welles: hallgatók milliói hitték el, hogy a bolygónkat megtámadták a földönkívüliek.

A spagettinek nincs szüksége reklámra. Főként nem Itáliában. Az olaszok minden évben megesznek huszonhét kilogramm tésztát: testük kétharmada nem víz, hanem pasta. Amit természetesen főznek föl.



A velenceiek szerint Marco Polo hozta be Kínából 1295-ben. De akkor hogy szerepelhet 1244-ben egy milánói orvosi recepten? És miként hagyhatott volna örököseire (harminc évvel később) "makarónival teli fazekat" egy genovai katona? Nem is szólva arról, hogy a Róma közeli Cerveteri városka etruszk sírboltjai között találtak olyan freskótöredéket, amin látszik a sodrófa és a tésztaavágó. Igen ám, de nápolyi tudósok szerint ezek nem konyhai eszközök, hanem gyerekjáték-ábrázolások. És az sem biztos, hogy a híres római szakács, Apicius tényleg a lasagnéről beszél kétezer éves szakácskönyvében, amikor a "lagane" nevű ételt említi.

Valószínű, hogy a durumliszt arab közvetítéssel került Szicíliába. Nem véletlenül írja Al-Idrisi arab tudós 1138-ban: "a Palermo melletti Trabia városában annyi itriyah-t (száraztésztát) készítettek, hogy elegendő lett volna muszlimok és keresztények többségének". Erről beszél Boccaccio is a Dekameronban: A Haslagok országában van egy hegy "csupádon-csupa reszelt parmezán sajtból, melynek tetején olyan emberek laknak, kik makarónit és raviolit csinálnak, melyeket is kappanlevesben megfőznek, annakutána pedig mind legurítják, s ki-ki mennél többet vesz belőlük, annál több lesz neki".

És ez már csak azért is igaz, mert a XIV. században tényleg kézzel ették a makarónit.

Bárhogy is történt, azon már senki sem csodálkozott, hogy 1646-ban egy Filippo Sgruttendio nevű költő már ódát is írt a makarónihoz. Rá egy évre pedig kitört Apuliában a "tésztalázadás", mivel a spanyolok meg akarták adóztatni a lisztet. Megtörtént a "tésztacsoda" is: a lasagnéba töltött korpa ricotta sajtjára változott, amikor a gonosz vénasszony meg akarta alázni a jámbor szerzetest. És ettől kezdve nem volt megállás. Egy castelfrancói szakács a fogadóban megleste Vénuszt, és az istennő köldökéről lemásolta a tortellini formáját. II. Ferdinánd nápolyi király 1833-ban meglátta, hogy a tésztagyárban lábbal "gyúrják" a makarónit (ahogy a szőlőt tapossák), és megtervezte a dagasztógépet.



Közben Canella (Sodrófa) újra megházasodott (két férje Dagasztóteknő és Prés), gyermekei a hosszú száraztészta között: Bucatini (lyukacsos), Linguine (nyelvecskés), Vermicelli (giliszta), a rövid csütészták közül: Penne (tollhegy), Farfalle (pillangó), Fusilli (rugócska) és így tovább. A legképtelenebb formák, a legkülönösebb nevek. Közel háromszáz utód. Olasz országot (ahogy Garibaldi megjósolta) a tészta tartja össze.

Ne meg a tészta lelke. A gerince. Az a keményítő és fehérjéből álló lánc, amely végigszalad a tészta közepén. Ha a durumbúzát a megfelelő időpontban aratják le, ha gondosan kezelik és szárítják, majd kellő ideig főzik, akkor a külső keményítő kioldódik ugyan a főzővízben, ám a tészta lelke érintetlen marad. Al dente - mondja az olasz. Az arany középút, a kényes egyensúly a puha és a ropogós állapot között. Amikor a tészta "harapható", "ress", "fogkemény". Ez nem konyhai szó. Ezt nem lehet megtanulni, mint a matematikaleckét: tíz dekagramm tésztahoz egy liter víz, hozzá tíz gramm só. Ez költészet, érzés. Az olasz konyha lényege.

Ha túlfőzzük, csiriz lesz, kulimász. Akkor nyugodtan adhatunk hozzá ketchupot. Olasz bor helyett olaszrizlinget. De legjobb, ha az egészet bevágjuk a szemébe, és megkíséreljük újra. Nem tudományos alapon. Érzéssel. Tehát: "A spagetti szereti a vizet, mint a madár az eget." Lobogó vízbe bele a tészta, rögtön megkavarjuk, nehogy összeragadjon, lángot nagyra, lélegzet visszatartva. Hat perc elég. Majd kiveszünk egy szál spagettit, és feldobjuk a plafonra. Ha túlfőztük, leesik. Ha nyers még, a fejünkön landol. Ha fennragad a plafonon, tálalhatunk.

Kész a vacsora!

Vinkó József, hetivalasz.hu

[Tweet](#)



Raffay Ernő ajánlásával
Kortörténeti dokumentumgyűjtemény,
készült jelképesen **1919** sorszámozott példányban

Hangoskönyv CD melléklettel

NYITÓR MENEDÉK
KÖNYVTÁRSÁG

Ajánló