



Szellem a fazékból - Lecsót a keceléb?!

2011 július 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

De mi az a kecele? Többnyire b?, ráncolt kötény (a szoknyánál egy arasszal rövidebb), amibe a palócok a lecsóhoz szükséges zöldséget gy?jtik. Ezért lett a zsámboki hagyomány?rz? fesztivál neve: "Lecsót a keceléb?!!" De miért kell a zöldséget "gy?jteni"? Hiszen a hülye is tudja, hogy a lecsóhoz nem kell más, csak hagyma, paprika, paradicsom.

Na, akik így beszélnek, azok miatt megy hazánk (dalolva) a lecsóba. Az ilyeneknek fogalmuk sincs az ?smagyar (szerb) mítoszról. A lecsóság lényegér?l. Semmib?l sem tanulnak, de mindent elfelejtenek. Hát hányszor kell még leírni, hogy a lecsó nem étel! Életfilozófia. Nem lehet csak úgy belecsapni (mint a vagyonadóba), ez koncentráció, szubsztancia, férfisugallat. Magyarságunk próbaköve. (Még ha 1931-ig nem is említik a szakácskönyvek.) Hiszen más nációk is f?zik, és majdnem ugyanazt vágják bele, mint mi, mégis, hol van az a lecsó a miénkhez képest!

Az csak gyuevcs. Rizseshúsos rác rakott lecsó. Legalábbis Magyar Elek ínyesmester szerint. Esetleg ratatouille (padlizsánnal, kakukkf?vel, bazsalikommal), ahogy Rémy, a francia patkány f?zi a L'ecsóban. Vagy baszk piperade (fokhagymával, tojással, szeparatista módra). Esetleg török menemen, amiben az apróra vágott (vadmajoránnával megszórt) zöldségeket pépesre párolják, s még tükörtojást is ütnek a hegyibe, mintha aggoknak készülne. És gyanús az olasz peperonata (zellerrel, répával), a lengyel letczo (kaliforniai paprikából, cukorral!), a roma lacsaú (petrezselymes burgonyával) is.

Igazi lecsó csak magyar paprikából készülhet. Méghozzá többféléb?!! A húsos cecei fehér paprika mellett kell bele enyhén csíp?s bogyszlói, félig pirossá edz?dött lecsópaprika is. Aztán fehérhagyma, szaftos paradicsom. Az arány élet-halál kérdése. Egy rész hagyma, két rész paradicsom, négy rész paprika. Ebben nincs alku. Aki nem így kavarja: hazaáruló.

Az sem mindegy, hogyan indítunk. Kockázott szalonna, hozzá lángolt (füstölt) kolbász, netán olaj. Karikára vágott hagyma, amit, ha már üvegesre fonnyadt (t?zr?l lehúzva), meghintünk pirospaprikával. (Vagy nem.) Aztán beledöntjük a kicsumázott paprikát. De hogy vágjuk fel? Ez sorskérdés. Karikára, esetleg hosszába, vagy negyedré? Talán tépdestük? Aki magyar lecsót akar, nem dinsztel. Soha! Az megpirítja a paprikát. Nem kicsit, hanem végig. Nincs fed?! Csak kavarás. Aki párol, paprikaf?zeléket kotyvaszt. Aztán eljön a pillanat (ezt érezni kell), amikor zutty, jöhet a meghámozott, gerezdekre vágott paradicsom. És a só. (Amikor felcsap a g?z.) Esetleg "macskapöcse" paprika. Igen er?s, kicsi piros paprika, amit a lecsókirályok úgy is neveznek: "gyomorpokol". (Mennyivel szebb volt a paprika középkori neve: paprikató. Papok természetették el?ször, s amikor megkóstolták, mindig könnyeztek.)

Friss házikenyér és vörösbor. Ennyi. Nincs benne se virsli, se tojás, se tarhonya, se konyhai maradék. S nem lecsó a töklecsó, a citromos lecsó, a babos lecsó sem. Más étel. Bodrogi Gyula receptjén még gondolkodom. A színész (vendégeket várva) elfeledkezett a lecsójáról, s az elf?tt. Lötty, plötty, plutty: ilyen lett. Kétségbeesésében péppé turmixolta, vágott bele friss paprikát, paradicsomot, kolbászt, s újra alárottyantott. Így született a dupla lecsó.



Lecsóból ahány ház, annyi szokás. És annyi lecsókirály. Simonffy András író még velőt, májat, tejfölt, bort is tenne bele. De neki mindent szabad, mert ? ontológiai szintre emelte a lecsóság fogalmát, amikor ezt írta: "Az igazi magyar lecsó olyan, mint az Úristen. Egy, mégis annyiféle, ahányan hisszük."

Ámen.

Vinkó József, hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló