



Szellem a fazékból - F?zelékfaló

2011 szeptember 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Büszkék lehetünk a f?zelékeinkre - írja 1901-ben A Hét szakácskönyvében a kit?n? szerkeszt?, Ignótus. - Francia vagy más finom íny? ember, aki a f?ztünkbe belekóstol, a pörköltjeinkt?l megijed (Coppée mondta róla, hogy olyan az ízük, mintha az ember macskát nyelt volna, amit aztán a farkánál fogva húznak vissza), de a tejszes tökkáposzta rapszódíákra ragadja."

Mint költeményekr?l, úgy beszél a f?zelékekr?l Magyar Elek, az Ínyesmester is. A cukorborsó leginkább júniusban kerülhet a tányérunkra. De óvatosan kell bánnunk "a borsófélék arisztokratájával". Nem f?zzük, hanem "vajon pároljuk a ráncos borsószemecskéket, szükség szerint föleresztjük egy-egy kanál jó er?s, meleg húslevessel, meghinthetjük - pestiesen staubolhatjuk - egy kevéske liszttel (rántásról szó se essék, még habarásról se), az édesszájúak még egy késhegynyi porcukrot is szórhatnak rá", aztán gyenge rántott csirkével párosítjuk, "mert ?k ketten illenek egymáshoz a legjobban". A kés? ?szi, téli asztalra "istengyalulta" tök és vargányaf?zelék kerülhet. "Miképpen a zöld színt kiegészíti a vörös, úgy a zöldbabot kiegészíti a felsál." A pikánsan savanykás sóskaf?zelékhez tört burgonya való - összezúzásához kis disznózsírt hívhatunk segítségül -, a spenótf?zelékre pedig a pofézni (vagy bundás kenyér) ajánlkozik. Egyik sem lehet "sem malter, sem híg lélötty".

Szegény Ínyesmester, mintha gasztropróféta szólt volna bel?le. A F?zelékfaló Ételbárban épp ezt a két "házas" változatot kínálják. A borsóf?zelék: nyálkás csirizben néhány töpörödött borsószem kóvályog. Parajf?zelék: gyanúsán híg zöldes lötty, álcázásképp töméntelen fokhagyma. A hatodik f?zeléket tesztelem, és ínyem felmondja a szolgálatot: a nyúlós enyv íz? köt?anyag lassan betölti agyamat, mint Huxley Szép új világában a szóma; érzem, ha folytatom, rántásfügg? leszek.

Pedig a F?zelékfaló igazi sikertörténet. Jólesik olvasni róla. Hogy a "kedves kis családi vállalkozás" a Nagymez? utcából hogyan lett tíz év alatt országos franchise-hálózat. Hogy a leleményes Bársony Ferenc "szinte a semmib?l indulva" miként jutott el kilenc üzletig és hatszázmilliós árbevételig. Hogy az egyszerű zöldségesb?l, téli vásározóból (aki még a szakácsmesterséget is csak a katonaság alatt tanulta ki a gulyáságyúnál) hogyan lett magyar McDonald (Dick vagy Mac, nem világos). És hogyan menekült Magyarországról a belga-francia Quick, az amerikai Wendy's gyorsétteremlánc, mid?n rádöbbenek, hogy a magyar gyomor jobban kedveli a rántást, mint a hamburgert.

Úgyhogy rendelek inkább auflágot. Mert a f?zelék - Magyarhonban - feltét nélkül nem az igazi. Beleharapok a kádári gasztronómia legtalányosabb csemegéjébe. A bélszínroló pártunk és kormányunk ravasz marketingfogása volt. Nemcsak a dekadens életöröm érzetét adta, de magyaráztatul szolgált arra a kínos kérdésre is, hogy hová t?nt a marhából a bélszín. A savanyú kenyér, a f?rész- és tojáspor aromáit egyetlen falatban hordozó rudacska még a löttyedt rántott párizsi zamatát is túlszárnyalja, s bármelyik f?zelékkal párosítva - világszabadalom. Nem véletlenül írja büszkén az ételbár honlapja: "ezt a sajátos, különleges ízvilágot sehol máshol nem élvezhetik a vendégek".

Nem akarom elkeseríteni az amúgy nyilván derék Rántáskirályt, de ma a legtöbb honi étteremben sajnos ugyanezt a mélyh?tött alapanyagokból, zsíros és lisztes rántással készült ragacsot adják fel f?zelék gyanánt. És még csak nem is olcsón. Az ebéd - f?zelék feltéttel, mákos guba, üdít? - 1400 forintba kerül. Ennyiért kényelmesen megebédelhetünk bármelyik franciás bisztróban is. Bársony Ferenc persze naponta megeteti egész Budapestet. Ez igaz. De hát ezt Demszky Gábor is megtette. Ráadásul ? feltét(el) nélkül.

Vinkó József, hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
