



Szellem a fazékból - Komiszkenyér

2012 március 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

1433-ban a Szentföldről hazatérő burgundiai lovag, Bertrandon de la Brocquiere még arról panaszkodik, hogy a magyarok "kenyér helyett valami lepényféléket esznek, de ennek sincsenek nagyon bíviben".

Néhány évtizeddel később, Mátyás udvarában már ismerték a kovászolt kenyeret, sőt Buda város jogkönyve

különbséget tett az "úri" fehér és a "közönséges" fekete kenyér között, ez utóbbit a piacon csak gyékényről árúsíthatták. Nem is szólva Zsemlesüt? Gáspár budai pékéről, aki olasz zsemlyét sültött Beatrix királynénak.

Két évszázaddal később a minden lében kanál török történetíró, Evlia Cselebi, aki szerint a debreceni "tisztá fehér cipókenyérnek alig akad párja", már egy igazi Guinnessrekord-kísérletről számol be. Az 1663-as hadjáratot követően (valahol a Küküllő mellett) I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem óriási lakomát adott a török sereg tiszteletére. A rétekre magyar szünyeget terítettek, s azokra negyven óriási kenyeret raktak. Darabját egy-egy ökrös szekér hordta oda. "A kenyerek mindegyike húsz lépés hosszú, öt lépés széles. És olyan magas, mint egy megtermett ember. Allah a biznyságom rá!" - írja Cselebi, mert maga sem akar hinni a szemének. Aztán fény derül a középkori know-how-ra.



A furfangos magyarok akkora gödröket ástak a földbe, mint egy várakok, ezekben tüzet raktak, a parázsra öntötték a több ezer tekőben dagasztott tésztát, föléje hamut szórtak, melléje újabb tüzeket gyújtottak, s hét óra múltán rudakkal emelték ki az óriáskenyereket. De ekkor már mindenki tudta (legalábbis Edward Brown angol orvostudor 1665-ös beszámolója nyomán), hogy "a magyar kenyérnek nincs párja Európában". A XIX. században a legendás bánkúti búzáról beszélnek Berlinben és Londonban. Szép Ernő pedig (Dali dali dal című regényében, 1934-ben) egyenesen azt mondja: "a magyar a világ legjobb kenyere".

Ettől volna a plázacipóból - gondolhatja az éhes olvasó, amikor beleharap a repedt héjú, savanyú mai magyar kenyérbe. Mert az bizony visszaharap. Mint a komiszkenyér. (Sótlan katonakenyér.) Alig fél napja vásárolta, de már morzsálódik. Holnapra dohos és száraz lesz, két nap múlva penészes. "Nem kenyér ez, hanem záklyás vakarcs" - mondaná Jókai, de hát neki Laborfalvi Róza kovászolta, dagasztotta, sütötte "kétszeresből" (búzából és rozsból) az illatos kalácsot, adalék anyagokról, emulgeálószeréről, stabilizátorokról, "természetazonos" aromákról még csak nem is hallott. Az ő korában a pékinasok a dagasztás és a kelesztés fortélyait tanulták, a lisztfajtákat, az élesztőket, a forrásvíz keménységét vizsgálták, ma idejük többségét az E-számok bemagolásával töltik. Ennek "eredménye" az olcsó "gyorskenyér". A technikai hókuszpókusz célja pedig, hogy ne a boltban, hanem otthon zuhanjon össze az áru.

Pedig a kenyér az emberiség számára (még ma is) a legfontosabb élelmiszer. Sőt: szakrális jelkép. Az egyiptomi arab dialektusban a kenyér szava az a'as ("élet") szóból származik, Ozirisz neve pedig azt jelenti: "az emberiség kenyere". Betlehem héberül annyit tesz: "a kenyér háza". A kenyér Isten áldása (ezért rajzolnak rá megszegése előtt sokan ma is keresztet), számos hiedelem és szokás kapcsolódik hozzá. Ha pénteken sütsz kenyeret, véres lesz vagy kővé válik, ha sütés közben megreped a kenyérhéj, valaki meghal, ha a földre ejtett kenyeret meg nem csókolod, szerencsétlenség ér. A kenyér nemcsak Jézust szimbolizálja ("ez az én testem"), de magát az életet is. Az emberi lét "támasza" és "botja", ahogy Ézsaiás könyve költőien megjegyzi. Ezért írt hozzá ódát Pablo Neruda, ezért mondja Shakespeare, hogy "az vagy nekem, mi testnek a kenyér", ezért bámulják kővé dermedve a péket Rimbaud utcakölykei, ezért hasonlítja a nyers tészta hullámlását az asszonyi test meztelenségéhez Isabel Allende.

A kovásztalan kenyeret nyolcezer éve ismeri az emberiség. Hammurápi törvénykönyve (időszámításunk előtt 1700-ból) "folyékony sörről" beszél, amiből sokan arra következtettek, hogy már a babilóniaiak ismerték az élesztőt. Ám a kovásztalt kenyér bölcsője minden bizonnyal a Nílus völgyében lehetett. Az egyiptomiak jöttek rá (háromezer évvel ezelőtt), hogy ha pihenni hagyják a tésztát, akkor lágyabb és illatosabb lesz. A fortélyt tőlük lesték el a görögök. Hérodotosz (időszámításunk előtti V. században) csodálkozva írja: "Nálunk mindenki attól fél, hogy megerjed étke, az egyiptomiak meg akarattal erjesztik a kenyértésztát." Így tettek hát ők is. Sőt a tésztához tejet és mézet kevertek.

Rómában az első sütőkemencét időszámításunk előtt 170-ben építették, de Augustus korában már négyszáz működött. A pékek céhet alapítottak, a császár meg ingyen gabonát osztogatott (Panem et circenses). A gallok feltalálták az élesztőt, Medici Mária a finom fehér lisztet. 1650 tájékán párizsi pékek sörélesztővel (édes kovással) sütöttek divatos puha kenyeret. A kiflit (legalábbis Ráth-Végh István szerint) az első bécsi kávéos, Georg Franz Kolschitzky találta fel, aki elhatározta, hogy a török ostrom miatt sokat éhezett szegény bécsiekkel - bosszúból - megeteti a félholdat. Megbízott tehát egy Wendler nevű bécsi péket, süssön neki a kávé mellé félhold alakú süteményeket. Ráth-Végh az eseményt 1529-re teszi, holott a Peter Wendler nevű pék 1680-ban halt meg. (Persze ő is megélhette a török 1663-64-es ostromát.) Így vagy úgy, a kifli osztrák pékmesterek találmánya, Párizsban (croissant néven) Marie Antoinette honosította meg. Hírhedt azonban őt is a kenyér tette - egy tévesen neki tulajdonított mondás miatt. 1774-ben férje (XVI. Lajos) koronázásakor érkezett ugyanis a hír, hogy Párizsban éhínség tombol, s kitört a kenyérlázadás.



Az osztrák főhercegnő akkor a magát makacsul tartó legenda szerint azt találta mondani: "Nem értem, ha nincs

kenyerük, miért nem esznek kalácsot?!" A történészek kutatásai alapján azonban Marie Antoinette könnyelmű és felületes asszony volt, de nem ostoba.

"A kenyér az egyik legszebb magyar szó - mondja Végh Antal -, a jelentése a lét és az élet összessége. A kenyér az ételek között olyan, mint az imádságok között a Miatyánk." Nyelvünk tükrözi e teljességet. A szelíd embert kenyérré lehet kenni, hiszen jó, mint egy falat kenyér. A kölcsönkenyér visszajár, s ha összeveszünk a kenyeres pajtásunkkal, akkor kenyértörésre kerül sor. Van, akinek nincs betev? kenyere se, másokat lekenyereznek. Megalázó, ha az ember kegyelemkenyéren él, és elkeserít?, ha az ember már megette a kenyere javát. Persze még kellemetlenebb, ha rádöbbenünk, hogy kenyerünk javát nem magunk ettük meg - hanem megette valaki más.

Vinkó József - hetivalasz.hu



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló