



Szellem a fazékból - Kolduscsirke

2012 április 01. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"A neveknek szaga van, amelyek nyomban megütik az ember orrát, amint hallja ?ket." Krúdy írja ezt az Asszonyások díja cím? regényében. És ez igaz is.

A jó gyomrú embernek nemcsak fogai erejét kell ismernie (mint szobrásznak a vés?jét), hanem a szaglását is. Az orr az igazi ínycsont?je az örökök tengerén, és sokszor hamarabb figyelmeztet az élvezetekre (és

csalódásokra), mint bármely más érzékszerv. "A szaglás és az ízlés - mondja Brillat-Savarin - tulajdonképpen egyetlen érzék, amelynek a száj a m?helye, az orr pedig a kéménye." Elég kimondani egy ételnevet, s az ember szájában összeszalad a nyál. Paprikás csirke, szarvasgomba, fokhagyma. A sült almahéj, fahéjas forralt bor - semmihez sem hasonlítható - illata. Nem véletlenül mondják a has szerelmesei, hogy az evésnél csak egy fontosabb dolog létezik: az evésr?l való beszéd. Krúdy ezt is tudta. Élete alkonyán már nem az étkekre aggatott jel?t, hanem az élet dolgait jellemezte ételnevekkel. Cholnoky Viktor feleségér?l például azt írta: "Az asszony, aki olyan egyszer? és jó volt, mint a rántott leves." De hát végül ?t is az orránál fogva vezették.



A kérdés csak az, mit kezdünk azokkal az ételnevekkel, melyeknek nem ismerjük a szagát? Nem illatoztuk soha, nem ismerjük recipéjét, fogalmunk sincs, miért nevezik így ?ket.

Némi fantáziával persze ki lehet találni, hogy a bajuszgyalázó a pörköltsaftos spenótot, a nyúlárnyék a spárgát, a macskanadrág a forró levesben kif?tt széles metélt tésztát jelentette, de hogy az aszalt szilvát miért mondták bagolytüd?nek, a tejjel habart lecsót (mert ilyen is van) szatyorásnak, a kukoricadarás, piros paprikás szalonnalevest f?ttylevesnek, a zsírban sült fánkot cseh pimasznak, azt csak az ördög tudja.

Néhány különös ételnév fennmaradásában íróink a ludasak. Szabó Dezs? a naplójában tette halhatatlanná (1915-ben) a köznyelvben kofadögnek nevezett cigánypecsenyét, Tersánszky Józsi Jen? noteszlapjain a zsíros kakast. Bár ezt az ételt Kövi Pál is leírta az Erdélyi lakomában, szerinte Szamosújvár egyik külterületét épp azért hívták Kakasvárosnak, mert az ott lakó asszonyok mézes zsírban pirították barnáspirosra a pattogatott kukoricát.

Móricz Zsigmond gyerekkori kedvence a kukoricapogácsa volt, ezt ?k görhének nevezték. A burjános f?tt salátaféleség volt disznóhússal, a katrabuca pedig savóból, aludttejb?l készült habart levesféleség. Gvadányi József író-generális híres verses útirajzában ezt kanalazza a peleskei nótárius.

Az einspennert, ami annyit jelentett, hogy "egyfogatú" (s fél pár virslit értettek rajta lecsós saftban vagy pörköltben tálalva) Krúdy emelte éteri magasságokba, de a szerény kültelki zónaétel Molnár Ferenc és Bródy Sándor m?veiben is el?fordul.

Babitsnak a mustostököt köszönhetjük. A költő még önéletrajzában is foglalkozik a csemegével (ezt ette édesanyja közvetlenül a szülés előtt), s bár receptjét nem ismeri, sőt Az Ínyesmester szakácskönyvében sem találta, meggyőződésem volt, hogy "az otthoni must édes zamatából" valami beszívódott lelkébe és szavaiba.

És erre volt is esélye, hiszen a mustos tök (más néven mustméz) titkos női csemegének számított: a frissen lecsurgó mustot (lekvárfehér edényben) lassú tűzön forralták, majd birsalma- vagy tökdarabokat potyogtattak bele, mézrészegre főzték, cserépfazékban kemencébe tették, hogy a teteje megbőrösödjön, s kenyérrel mártogatva ették.

Valami hasonlót érezhetett Jókai Mór is, aki a *Szüreti mulatság Alcsúton* című írásában két elfelejtett étel receptjét is közreadja. "A gulyáshús után lesz bakagombóc. Ez tésztából készül, olyan egyfontos golyóformára, szalonnával megspékelik, azután egy óra hosszat főzik bugyborékoló vízben, míg megpuhul, akkor zsírba rakják, hol újra megkeményedik, hogy lehet vele. Azután lesz cakumpakk (ebben van paszuly, burgonya, rizs, káposzta, közbevegyített bőrös pecsenyedarabokkal, feleresztve rántássaléval, paprika a tetejébe)."



A bakagombócot *Tömörkény István* is leírja, aki Novi-Bazárban tanulta katonaszakácsoktól, amikor a bosnyák-török határon szolgált. Összetört, sózott főtt burgonyát gyúrnak össze félannyi liszttel, újból kifőzik, majd zsíron megsütik. Neki ez a változat jobban ízlett, mint Jókaié, ám lehet, hogy nem a gombóc volt jobb, hanem az "ehetnék".

Az egyik legmeghökkenőbb étel a kolduscsirke. Ezt a régi hangcsoui receptet (galád) seink is ismerték. Nyomorult csirkét élve körbetapasztották agyaggal (csak a fejét hagyták szabadon), s bedugták a kemencébe. A csőre elé többszörös levest állítottak. Ahogy nőtt a hőmérséklet, a csirke megitta a levest, ettől lett a húsa ízletes.

Feltehetően nem erre a receptre gondolt *Gundel Károly*, amikor a következőket írta: "A magyar történelemben még igen nagy mévelődéstörténeti terület hever kiaknázatlanul, márpedig népünk múltjának teljes és tökéletes megismerése megmunkálásuk nélkül hiányos. Ilyen terület, más egyebek között, a magyarság konyhája, étkezésének elemei, főzési babonái, valamint asztali szokásai. A tudomány ezen rögzös területének mévelése

elméleti célunk: felkutatni és egybegyűjteni a magyarság régi életéből máig a napi és az úri étkezés módját, tartalmát, köznap és ünnepi asztali szokásait, nemkülönben a magyar főzés módjait és készségeit, tárgyi emlékeit."

A jó íz? és a jó illatú régi ételeket. Hiszen manapság némelykor már nemcsak az ételnek, de az életnek is rossz szaga van.

Vinkó József - hetivalasz.hu

[Tweet](#)



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



Ajánló