

Szellem a fazékból - Kolduscsirke

2012 április 01. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

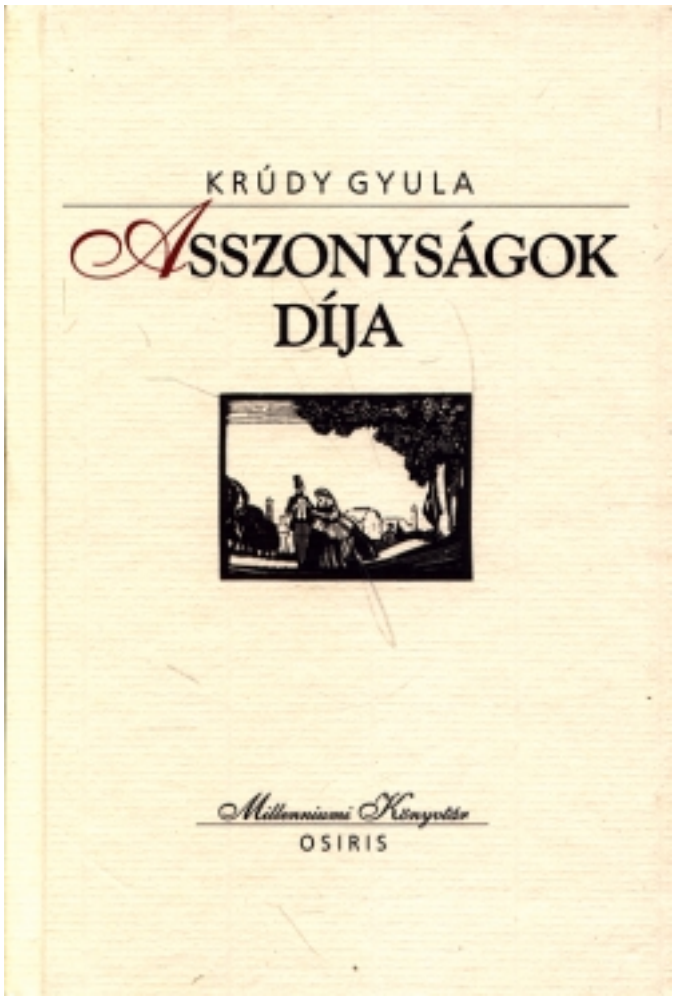
Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

"A neveknek szaga van, amelyek nyomban megütik az ember orrát, amint hallja ?ket." Krúdy írja ezt az Asszonyságok 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 ínyenc irányt?je az örömök tengerén, és sokszor hamarább 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 jelz?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 kezdjünk 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 pörköltszaftos 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, pirospaprikás szalonnalevest füttylevesnek, a zsírban sült fánkot csehpimasznak, 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 szaftban 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 költ? még önéletrajzában is foglalkozik a csemegével (ezt ette édesanyja közvetlenül a szülés el?tt), s bár receptjét nem ismeri, s?t Az Ínyesmester szakácskönyvében sem találta, meggy?z?dése 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 n?i csemegének számított: a frissen lecsurgó mustot (lekvárf?z? edényben) lassú t?zön forralták, majd birsalma- vagy tökdarabokat potyogtattak bele, mézs?r?ség?re f?zték, cserépfazékban kemencébe tették, hogy a teteje megb?rösödjön, s kenyérrel mártogatva ették.

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



A bakagombóczot *Tömörkény István* is leírja, ? Novi-Bazárban tanulta katonaszakácsoktól, amikor a bosnyák-török határon szolgált. Összetört, sózott f?tt burgonyát gyúrnak össze félannyi liszttel, újból kif?zik, majd zsíron megsütik. Neki ez a változat jobban ízlett, mint Jókaié, ám lehet, hogy nem a gombócz volt jobb, hanem az *"ehetnék".*

Az egyik legmeghökkent?bb 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 cs?re elé f?szeres levest állítottak. Ahogy n?tt a h?mérséklet, a csirke megitta a levest, ett?l lett a húsa ízletes.

Feltehet?en nem erre a receptre gondolt *Gundel Károly*, amikor a következ?ket írta: "A magyar történelemben még igen nagy m?vel?déstörténeti terület hever kiaknázatlanul, márpedig népünk múltjának teljes és tökéletes megismerése megmunkálásuk nélkül hiányos. Ilyen terület, más egyebek között, a magyarság konyhája,

étkezésének elemei, f?zési babonái, valamint asztali szokásai. A tudomány ezen rögös területének m?velése elméleti célunk: felkutatni és egybegy?jteni a magyarság ?si életéb?l máig a napi és az úri étkezés módját, tartalmát, köznapi és ünnepi asztali szokásait, nemkülönben a magyar f?zés 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



Ajánló