



## Szellem a fazékból - Barátn?füle

2012 július 08. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ami a hamburgiaknak Pickelhering ("Füstölt Halfi"), a franciáknak Jean Potage, azaz "Leves János", az az angoloknak Jack Pudding. A nép a vásári komédiák világában is azt a figurát szerette, amelyik az ? ételét ette.

Az olaszok Signor Maccheronit, az osztrákok Hanswurst ("Kolbász János") minden lében kanál figuráját, az

---

angolok a tökkelütött Mister Punchot. Ki más lehetett volna a legnépszerűbb magyar bábfigura, ha nem a palacsintasütővel, fakanállal hadonászó Paprika Jancsi? Csípős a humora, erős a karja, zöld a ruhája. Szóval magyar az istenadta.

Mégis kitérte ezt Erős Pista. A hungarikum. Pedig ezt nem a néphit, hanem a kereskedelem teremtette. Durva is (durvára darált csípős fűszerpaprikából készül), ám nem a szegények támasza, csupán a lusta szakácsoké. Aki nem akar dolgozni, ezt teszi halászlébe, lecsóba, paprikás krumplibá.



**Erős Pista**



**Édes Anna**

Erős Pista párja Édes Anna. A szilaj kun legény meg a szelíd kecskeméti leány. Furcsa mód senkit nem zavar, hogy Édes Anna regényhős. Gyilkos cselédlány, aki lemészárolta gazdáit. De hát ki olvas ma Kosztolányit? Kosztolányi viszont mindenki szeret. És Édes Annát az "édesnemes" ízek kedvelőinek ajánlják. Nem tartanak tőle, hogy gyilkos dühe újra felhorgad. Pedig furcsa szerelmi háromszög van kialakulóban. A polcokon néhány hete feltűnt Karikás Pista. Lelke vékonyra szelt zöldpaprikát rejt sós lében. És "kétszínű". Zöld és piros. Karikásával "megbolondítja a vajás pirítóst és a körözöttes kenyeret is". Az olasz költő-szakács, Marinetti tollára méltó dráma van kialakulóban: "Édes Anna vergődése Erős Pista és Karikás Pista között. Ez maga a futurista Liptai Claudia-sorstragédia. A zöld sikoly."

Szerencsére a barátnőfüle nem lett hungarikum. Kiderült, hogy nem a bencés szerzetesek füléről van szó. Élt a XIX. század második felében Budán egy Franz Freund nevű vendéglős. Az ő specialitása volt a szilvalekvárral töltött tészta: "Freunds gefüllte Tasche", azaz Freund-féle töltött derelye. A kiegyezés után azonban a derék sváb is magyarosította a nevét, s lett belőle Barát Ferenc. Magyarították az étlapot is. A fordító azonban nem tudta, hogy a "gefüllte" töltöttet jelent, ezért a kétnyelvű étlapra a "Freunds gefüllte Tasche" mellé azt írta: "Barát füle".

A barátnőfüle tehát nem magyar szabvány. Karinthy Frigyes Barátnőfüle című receptjét azonban ajánlom a hungarikumok közé. Forradalmi szakácskönyvem című művében szerepel: "Végül két barátnőt, lehetőleg egyforma korút, vagyis egy húszéveset és egy negyvenéveset, vágd le a fülüket, rizsporban habarva tedd tepsibe, próbáld őket pirítani, néhány sikamlós viccel, közel hajolj, és ha nem pirulnak, hozzáláthatsz a töltelék elkészítéséhez. Az egyiket töltsd meg apróra vágott pletykával a másik barátnőt illetően, hengeresd meg, sustorgasd a fül mögött vett hájjal, a végén tégy hozzá egy bizonyos értesülést, a húszéves számára, hogy a másik ötvenéves, a negyvenéves számára, hogy a másik harmincöt éves, húzd bele, tömd el, a füleket ragaszd vissza eredeti helyükre, esetleg megfordítva, úgy még ízletesebb."

Azt pedig már csak etimológus ínyencek számára említem, hogy az els? világháború után a Király utcában egy cukrász purim ünnepére mákkal töltötte meg a barátfülét, és elnevezte "Mohntaschének". A pesti zsidók ezt "Homantaschnak" értették. Így lett a barátfüléb?l Hámán füle, ami máig a zsidók ünnepi csemegéje. Mondja valaki, hogy Isten (és a gasztronómia) útjai nem kifürkészhetetlenek.

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)



**Ajánló**