



Szellem a fazékból - Hideg nyalat

2012 július 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem kellett hozzá nagy ész, hogy a rekken? hőségben az italokat hóban leh?tsük. Csak hó kellett hozzá meg jég. Kínában volt.

Ott már ötezer éve jégvödörben tárolták a mézes gyümölcslevet. Hódításai során jégvermeket ásatott Nagy Sándor

is. Néro császár meg háromszáz mérföldre hozta a havat, és kezdetleges "hűtőszekrényt" fabrikált. Salamon király aratáskor frissítőknek, Hippokratész fájdalomcsillapításra ajánlotta a jégkását. Törökországban a serbetet hűtötték benne. A francia III. Henrik rendeletben szabályozta, hogy a királyi asztalról nem hiányozhat a hóval teli csésze. Aztán egy spanyol orvos, Blasius Villafranca rájött, hogy ha vízbe salétromsót keverünk, a víz lehűl. A XVII. században már Itália-szerte arról pletykáltak, hogy a mantuai herceg az ördöggel cimborál, mert hűségben is képes megdermeszteni a vizet.



A fagyaltot mégis Procopio dei Coltelli találta fel. A szicíliai cukrász-pék kövér ember volt, s a forráságban literszám védte a limonádét. Egyszer túl sok salétromos sót dobott a vízbe, s a limonádé megfagyott. A mestert annyira elbűvölte a jelenség, hogy (lévén amatőr bűvész) a "szilárd vizet" felvette attrakciói közé. Sőt! Idővel árusítani kezdte. Ez volt a sorbet?se. Aztán Párizsba költözött, s 1672-ben megnyitotta első fagyaltozóját, más források szerint a fagyalt receptjét Medici Katalin vitte Párizsba. Ami biztos: a XVII. század végén számos olasz szakácskönyvben szerepel fagyaltrecept, s a nápolyi Filippo Baldini 1775-ben könyvet is írt a jeges csemegéről De sorbetti címmel. Az első (kézzel hajtott) fagyaltgépet az amerikai Nancy Johnson találta fel 1843-ban, a hűtőgépet Carl von Linde 1876-ban. A spanyol tekercs (a melegen staniclivá formázott ostya) állítólag ibériai találmány, ám a tölcsért Charles E. Miches szabadalmaztatta 1904-ben. 1923-ban az ohioi Harry Burt pedig feltalálta a pálcikás jégkrémet.

Magyarországon a sárospataki kéziratos szakácskönyv említi először a fagyos édességet. Néhány év múlva Erdély kormányzójának felesége (Apor Péter lánya) 14 jeges desszert receptjét írja le. 1788-ban a peleskei nótárius budai utazásáról szóló kalandregényében Gvadányi József hétköznapi dologként említi: "Elmentem, s megálltam / a híd túlsó végén, / Ahol egy szép sátor / állott a bal felén, / Ebben sok sétáló / mulatgatott kedvén, / Egyik limonádét, / másik fagyost kérvén."

Noha Báróczi Sándor testvérünk már 1775-ben megalkotta "fagylalt" szavunkat, a jeges édességet a reformkorig csak "hideg nyulat"-nak, "fagyos"-nak nevezték. Hívták jégkosárcának is, hisz a tölcsér feltalálása előtt a fagylaltot kis kölcsöntálcákban árulták.



Fagylalt szavunk akkor vált általánossá, amikor 1823-ban Fischer Péter "dulciárius magister" (cukrászmester) a pesti Szervita (ma Martinelli) téren "Hébéhez" névvel megnyitotta fagylaldáját. Akkora sikere volt, hogy ide járt Jókai Mór és Deák Ferenc is. A vitriolos tolláról ismert újságíró, Nagy Ignác meg is jegyezte: "Jobbnak tartanám a fagylalda helyett a "bélgörcsde" elnevezést."

A legtöbb fagylaltot ma a világban az északiak fogyasztják. A finnek fejenként évi 16 litert. A portugálok alig a negyedét. A legkedveltebb a vanília és a csokoládé, legkevesebb a cseresznyésből fogy. Míg Kugler Géza házi cukrászata 78-féle fagylaltot ismert, ma szinte mindenből készül fagyos. Philippe Faur libamáj- és kaviár-, David Lebovitz kandírozottszalonna-ízű fagylaltot készít. De Japánban kaphatunk polipfagyit is vörös babbal. A legnagyobb sikere annak a nemzeti fagyos nyulatnak volt, amit március idusán készített Fischer Péter fia, Károly. De hogy a trikolórnak milyen íze volt, örökre titok marad.

Vinkó József - hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló