



Szellem a fazékból - Egy sor füle, egy sor orja

2012 november 25. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

A magyar gyomorirodalom sorozatgyilkosa a töltött káposzta. Ettől fullad meg Móricz Zsigmond Tragédia című novellájában Kis János, aki a gazdag Sarudyt akarja "kienni a vagyonából".

A napszámos egy élet gyözületével fog hozzá a bosszúhoz, bekanalazza a zsíros húslevest, beraktározza a kövér túrós csuszát, lencsés orját, ám amikor a töltött káposzta következik, akkorra korpaciberéhez szokott gyenge gyomra felmondja a szolgálatot. A hús megakad a torkán.

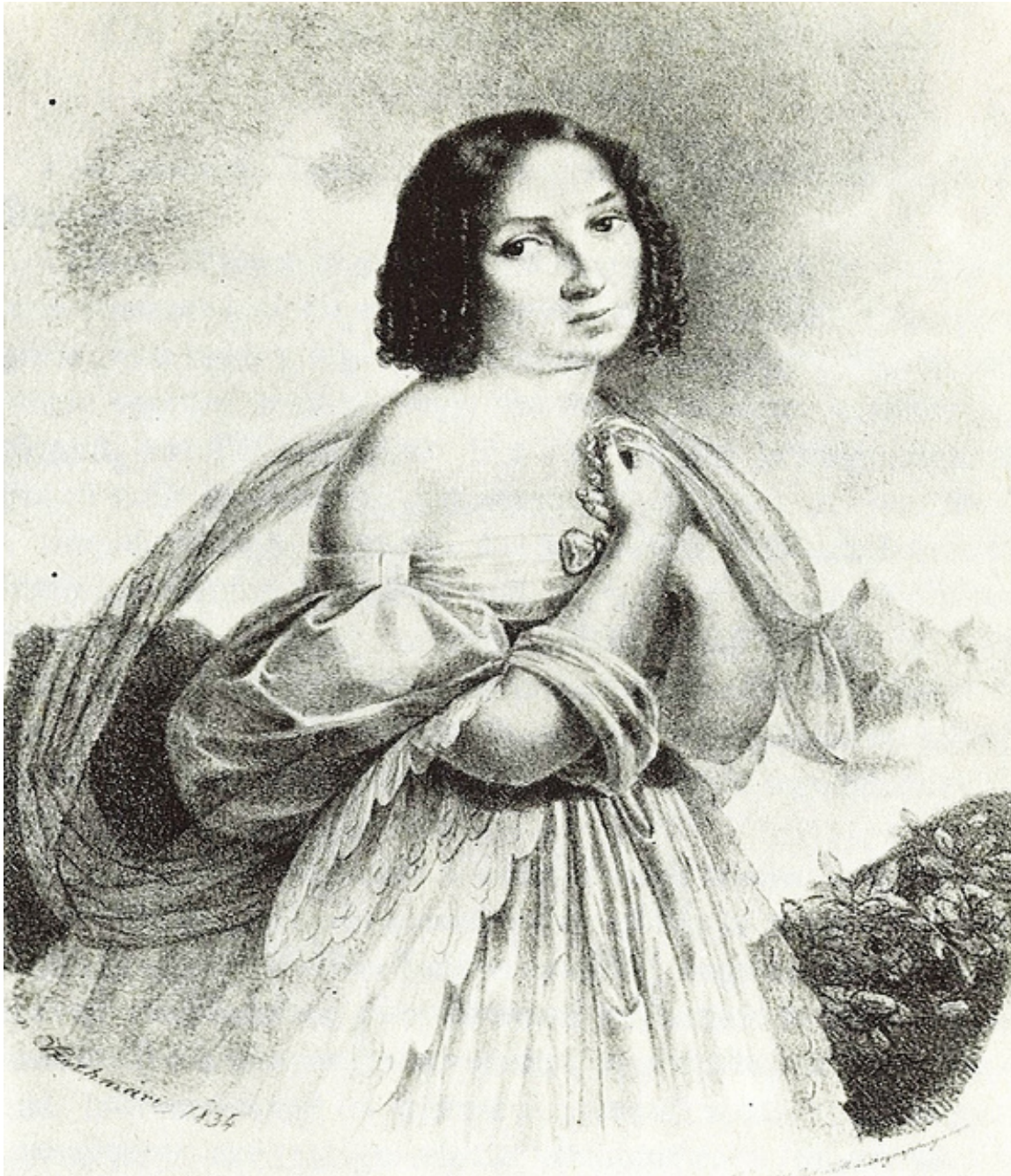


Hasonló sorsra jut Kerégyártó Sámuel, a debreceni nagyevő is. Fogad, hogy elbánik három tál káposztával. A fogadást megnyeri, de az asztal alá gurul. "Az isten bönömül ne vegye, de nem nagyon tudom sajnálni - írja Móra Ferenc -, mert ritka szép halála volt. Nagyon kevés halott dicsekedhet azzal mostanában Magyarországon, hogy azt állapította meg róla a halottkém: a halál oka három tál töltött káposzta. A gyilkossághoz elég egyetlen adag is. Jókai figurája, a Sámsonver? a Névtelen vár című regényben azzal henceg, hogy elbánik Napóleon katonáival: "Nem kell a franciának töltött puská; meg lehet azt ölni töltött káposztával is." A nehéz, zsíros étel számtalan más novellában okoz lidérces álmokat. Pedig "aki soká eszik töltött káposztát, soká él" - mondja Mór. Ám kiderül, hogy Töltöttkáposzta és hosszú élet című elbeszélésében az asszony csak azért fűzi ura kedvencét, mert rá akarja beszélni egy életbiztosítás megkötésére.

Mások persze másként vélekednek. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyvének szerzője ezt írja: "Az káposztás húson kezdem el, úgy mint Magyar- és Horvátország címerén". Merthogy a szalonnás káposzta Bél Mátyás földrajztudós szerint is hazánk címere. "Aki eztet fallya, ajakát megnyallja Kálvinista menny országnak" - lelkenedik Szirmay Antal táblai ülnök. Ez az étel lebeg Mikes Kelemen szemei előtt is rodostói

magányában: "A szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint a számnak a kapros és tejfellel béborított káposzta."

Nem véletlen, hogy legrégebbi szakácskönyvünk, A szakácmesterségnek könyvecskéje (1695-b?) is káposztás receptekkel indul: "...a nyers tehénhúst szalonnával öszve kell vágni jól a vágókéssel, szép aprón, abba bors, gyömbér, só, ez meglévén, darabonként takargasd egész káposztalevelekbe, és főzd meg jól." Mintha Mikszáthot hallanánk: "Egy sor füle, egy sor orja, egy sor kövérje, egy sor töltelék." Vagy Krúdyt, aki a Glück Frigyesnek adott díszbéd megrendelésekor pontosan leírta, mit kíván: "A vékonyra vágott káposztát két nappal előbb főztesd meg jó puhára és csak azután rakasd bele összefőzésre a szükséges kellékeket. Nevezetesen a vastag marhaszegyet, füstölt disznóhús zsírosabb részeit, nem feledkezzvén meg a csülkök, körmök, pirított füstölt szalonnák, ízesítőszerek, bors, paprika, babérlevél, kaporról sem."



Déryné Széppataki Róza még megspékelt sült kappant, sült libát is tett a "közepibe", s az egész fazekat beborította szalonnabőrrel. Ilyen ihletett eledelt kóstolhatott Berda József is: "Ó becses fáradság, most hát a jó levest szürcsölöm, / s aztán te kerülsz sorra, ízes káposzta! / Csak lassan, utoljára jön a fejedelmi töltelék! / Hej, a töltelék a disznóból! Érzed-é kocsonyás tejjé melegedik benned, majd kipattan a bőrödön, s hirtelen tőzbeborult

tested / egészséges lányokra gondol."

Mindig új és új szerelmekre. Mert felmelegítve csak a töltött káposzta jó.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
