



## Szellem a fazékból - Bejglitámadás

2012 december 09. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A legenda szerint a kiflit a bécsi Peter Wandler találta ki 1683-ban. A derék süt?mester az ostrom után nem a kutyáját nevezte el Szultánnak, hogy bosszút álljon a törökön, hanem félhold alakú péksüteményeket készített.

Hadd egyék meg a bécsiek a félholdat, ha már annyit koplaltak miatta. A kiflinek pedig a Gipfel nevet adta, ami a

templomtorony csúcsát jelentette, ahová az igazhitűek a lobogójukat kitűzték.

A történet szép, de nem igaz. Wendler ugyanis 1680. december 6-án elhalálozott, a bécsi pékek pedig már 1227-ben egy kosár "chipfen"-nel fogadták VI. Lipót herceget, midőn hazatérve a Szentföldre (ahová a mi II. András királyunk társaságában utazott a kereszt védelmében) bevonult a császárvárosba.



Az oszmán jelkép meg amúgy sem zavart senkit, hiszen a Szent István-templom tornyán másfél évszázadig trónolt egy fekvő félhold és egy hatágú csillag (a császár és a pápa jelképe), és Mária Antónia osztrák főhercegnő (XVI. Lajos felesége), amikor divatosá tette Párizsban az újfajta (és más tésztából készült) süteményt, croissant-nak nevezte. Ami, ugye, növekvő Holdat jelent.

A mi szempontunkból sokkal érdekesebb egy bizonyos Wendler Gusztáv pozsonyi "bejglisütő mester", aki a hajdani "törökverő" pékmester kései leszármazottja. Az első világháború előtt (ha lóversenyre utazott) mindig tőle hozta a legendás diós patkót Magyar Elek, az Ínyesmester. Wendler boltja a színház közelében állt, szemben a Palugyay-féle Zöldfa fogadóval. Ez az a Palugyay (amúgy Jakab) vendéglős és borkereskedő, akit "pozsonyi Gundel"-nek neveztek és olyan kitűnő konyhát vitt, hogy az országgyűlési képviselők naponta látogatták. Kossuth Lajosnak például a pozsonyi kifli mandulás változata ízlett a legjobban. A későbbi kormányzó annyira kedvelte a fogadót, hogy 1848. március 17-én a Zöldfa erkélyéről hirdette ki a márciusi törvényeket és mutatta be az összegyűlt tömegnek az első független magyar miniszterelnököt, Batthyány Lajost. Hogy a kitűnő üzleti szimattal rendelkező Palugyay ekkor keresztelte át a pozsonyi kiflit Kossuth-kiflire, vagy már korábban, bonyolult kérdés.

Annyira az, hogy Fehér Béla a bejgli misztikus eredettörténetét állította új műve középpontjába. A Kossuthkifli című frenetikus gasztró-kalandregényben - a szabadságharc korszakának közepén - egy láda titokzatos süteményt csempésznek Pozsonyból Debrecenbe. Egy pozsonyi cukrászmester találmányát. Ami nem diós patkó, nem mákos kifli, se mákos kalács, valami egészen más. Hogy mi, azt sosem tudjuk meg, mivel az utazástól és kíváncsiságtól elgyötört szereplők (Estilla, a cukrász lánya és a púpos vénlány, Karola grófnő) az egészet befalják. Csak sejtjük, hogy ez az új édesség a mi bejglink volt. Mákos és diós. Rúd alakban. Nem a pozsonyi Scheuermann Sütőház Pressburger beugléja, amit már 1785-ben azzal hirdettek, hogy ez az első tészta, amit mákkal megtöltöttek, nem. Ez bizonyosan nem bejgli volt, legfeljebb patkó, hiszen "beugen" azt jelenti: "hajlítani", napnál is világosabb, hogy kifli- vagy szarvacskafomáról van szó. A Kossuth-bejgli egészen más. Csak hát eltűnt. A szabadságharc bukása után pedig Kossuth nevét még csak kiejteni sem lehetett. Hallgattak róla a szakácskönyvek is. Mákos vagy diós "hajtvány"-ról, pozsonyi patkóról beszéltek.



Még Czifray nemzeti szakácskönyvének ötödik kiadásában is csak a "Posonyi finom mákos kalácsot" ismertetik. A begli receptjét se Emma asszony, se Móra Ferencné nem közli. A Váncza-féle receptgyűjtemény sem említi. Sőt! A két világháború közötti időszak egyik legjobb gyűjteményében, Az ínyesmester szakácskönyvében még szinonimaként szerepel a pozsonyi patkó és a bejgli: "A diós és mákos patkó, melyet pestiesen bájglinak vagy pejglinek is neveznek, mindig karácsonykor éri el aktualitásának tetőpontját." Az igazi, rúd alakú bejgli receptjét nem találjuk sehol.

Pedig ekkorra már szabályos "bájglimérkőzés" alakult ki a háziasszonyok körében. Kinek a tésztája omlósabb, melyik tölteléke dúsabb? Egy avas dió, keserű mák, repedezett, kiszáradt tészta a legnagyobb szégyennek minősült, még akkor is, ha a ház úrnője nem is maga sütötte, hanem cukrászdából hozatta a bejglit. A karácsonyi bejgli sorskérdés lett. Nemzeti jelkép. Hungarikum, amit le akartunk védetni. De végül ezt is elbaltáztuk, helyettünk a szlovák állam jegyeztette be 2009-ben az európai eredetvédelmi hivatalban a pozsonyi kiflit. A neve: Bratislavský rožok. Kossuth meg forog a sírjában, és mandulás kifliről álmodik.

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

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---