



Szellem a fazékból - Fél lábbal a zsírban

2013 április 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Mérték

Még nincs

Úgy döntöttem, kezdeményezem a zsíroskenyér felvételét a hungarikumok sorába. A törvény szerint ezt "bármely természetes személy" megteheti, ha olyan nemzeti érték?l van tudomása, mely "különlegességével és min?ségével a magyarság szimbólumává vált".

A zsírosdeszka ilyen érték. Megfelel "nemzetstratégiánknak", hiszen fél lábbal a zsírban vagyunk, a másikkal a betev? után rohanunk. A zsíroskenyér "a magyarság csúcsteljesítményei közé tartozik", elvégre annyi változata ismert, mint az olasz száraztésztának, és jellemz? nemzeti karakterünkre is, hiszen mi pofára, a kenyér meg mindig a zsíros felére esik. Ráadásul a zsírosdeszka a magyar konyha leghétköznapibb eledele. Semmi flanc, molekuláris gasztronómia: maga a megtestesült megbízhatóság. Eheted reggel, délben, este, összehajthatod és a zsebedbe teheted, s ha megszikkad a csomagolópapírban, csak finomabb lesz.

A nagy Hamburger Összeesküvés el?tt mindenki ezt ette. Mégsem volt annyi kövér gyerek, mint ma. A nagymama megszegette a bogárhátú friss fehér kenyeret, hatalmas karéjt vágott, kihozta a spájzból a piros zsírosbödönt, megkente ikrás disznózsírral, megsózta, paprikázta, elhelyezte rajta a hagymakarikákat. Lila hagymát persze. Ahogy Simonffy András írta novellájában, A világnagy zsíroskenyérben. Édesanyja három hétig dagasztotta, kett?ig kelesztette az óriás kenyeret; mire megdagadt, a széle el is ért a kiserd?ig. Aztán a mama "két talicska éleszt?t tett bele. Három napig sütöttük, így is szalonnás lett egy kicsit a közepe, bár a héja szépen megbarnult. Egy kicsit mi magunk is megijedtünk, hogy mekkora lett ez a kenyér. Apám felmászott rá létrával, hát a késvágás majdnem olyan széles lett, mint a Tisza Löknel. - Na - mondta apám -, ebben a kenyérben elférne még a Parlament is."

A zsíroskenyér már akkor hungarikum lehetett volna. Desca Hungarorum, ahogy a magyarok viselt dolgairól szóló történeti m? a Gesta Hungarorum. De az amerikai margarin- és étolajlobbi fondorlatos orvosa, Ancel Benjamin Keys (akir?l el kell ismerni, hogy száz évig élt) ekkortájt publikálta tanulmányát, miszerint a szaporodó szívinfarktusok oka a túlzott zsírfogyasztás. Nosza, csökkent is a sertésállomány, miközben az étolaj- és margarinfogyasztás a négyszeresére n?tt. Ekkor lett a zsírból közellenség. Húsz évvel kés?bb ugyanez történt a kenyérral. Akkor Robert Atkins azt bizonyította be, hogy az érrendszeri megbetegedések f? okozója a szénhidrát. Húst (cubákat, szalonnát) ehetünk, de kenyeret, cukrot tilos.

A zsíroskenyérnek befellegzett. Még a nevét is megváltoztatták: zsíros kenyér lett bel?le, mondván, egybeírása helyesírási hiba. Pedig a Magyar Tudományos Akadémia Nyelvtudományi Intézetének munkatársai 1954-ben még így érveltek: "A zsíroskenyér azért összetett szó, mert alkotóelemei gyakrabban fordulnak el? egymás társaságában, hiszen a szegény emberek zsíros kenyeret ettek, a vajjas kenyér elemei viszont ritkábban kerültek egymás mellé, mert a vaj drágább volt, s csak a gazdagok fogyasztották."

Most fordítva van. A hússertések terjedésével csökkent a zsírzalonna mennyisége, és ahogy kis hazánkban lenni szokott: most zsírt importálunk. A kocaszalonna ma már drágább, mint a vaj. Japán üzletemberek pedig úgy falják a mangalicazsíros kenyeret (hagymakarikákkal), mint az abalon nev? méregdrága tengeri csigát.

Ezért gondolom, hogy a zsíroskenyérnek (így egybeírva) a Magyar Értéktárban a helye. A piramis tetején. Az alacsony zsírtartalmú (low-fat) diétát pedig felejtjük el. Örökre.

Vinkó József - hetivalasz.hu

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



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
