Szellem a fazékból - Kell-e jobb csodaszer egy levesnél?

2013 június 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Levest bármib?l lehet f?zni. Pontosabban, majdnem bármib?l.

Mert vízre, sóra, lisztre, borsra, tojásra, némi zsiradékra azért még a K?leves cím? mese ravasz h?sének, a kiszolgált katonának is szüksége volt, hogy megtévessze a zsugori öregasszonyt, és elhitesse vele, abból lesz a

leves, ha csodakövet (más változatban patkószeget) dob a forrásban lév? vízbe.

Feltehet?en így készültek az els? levesek is Mezopotámiában. Régészeti leletek szerint éltek levessel a görögök és a rómaiak is. A sót a garum (erjesztett haldarabok), a kanalat kagylóhéj helyettesítette. A kínaiak hamar felfedezték a rizslevest, az olaszok a minestronét, a franciák a pot-au-feu-t (a húsleves ?sét), a japánok a ramen levest, a koreaiak a kimcsit, a burmaiak a mohingát. Csak a bet?levesre kellett várni.

Európában már a XIV. században felt?ntek az els? receptek. A Modus királyról és Ratio királyn?r?l szóló kódex ínyenc püspököt említ, aki gránátalmamagokkal édesítette f?szeres levesét. Feljegyezték azt is, hogy Bertrand du Guesclin 1370-ben bekanalazott három tányér borlevest. ("Il prit trois soupe au vin.") Pedig dehogy kanalazott. A breton hadvezérnek esze ágában sem volt tele hassal csatába indulni, ? csak három szelet kenyeret mártogatott vörösborba. A latin "supa" szó ugyanis eredetileg nem levest jelentett, hanem "áztatást" - a kenyérszeleteket beletörték a levesbe. Esetleg kikanalazták vele a húslét, mint Mátyás király a népmesében, hiszen még mindig jobb, ha kanalat nem kapsz, mint ha levesed nincs. Ebb?l a kifejezésb?l lett a leves szó: a spanyol, portugál sopa, a francia soupe, az angol soup. A német Suppe inkább a germán "soffa" (nyakalni, meginni) igéb?l született.

A középkorban aztán se szeri, se száma a levesrecepteknek. Bartolomen Sacchi olasz humanista (? Platina álnéven írt) mandula-, édeskömény- és kendermaglevesr?l beszél. A nagy orrú Guillaume Tirel pedig (aki Taillevent álnéven VI. Károly francia király konyhaf?nöke volt) hagyma-, bab- és mustárlevesr?l ír híres receptgy?jteményében, amelyben egyébként már a madártej ?se is megtalálható. La Varenne, a Medici-ház konyhaf?nöke tésztabatyut f?z a húslevesbe, és elkészíti az els? spárgalevest. Megjelenik a kanál, Mazarin bíboros bevezeti a fajansz mélytányérokat a Napkirály udvarában (ezeket a kényelmes levesestányérokat a mai napig "mazarine"-nek nevezik), a kasztíliai olla podrida nev? egytálétel (valójában gazdag leves) még a konzervatív Habsburgokat is meghódítja. A leves a politikába is bevonul, hiszen IV. Henrik francia király kijelenti: "Addig nem halok meg, amíg vasárnaponként minden francia család fazekában nem f? tyúk." Ígéretét nem tartja be, néhány évvel kés?bb meggyilkolják.

A leves karrierje megállíthatatlan. Antonin Careme, Talleyrand herceg (majd kés?bb számos uralkodó) f?szakácsa új krémleveseket kreál, és a "szegények eledelét" felveszi a f?úri konyha el?ételei közé. Az amerikai Benjamin Thompson (Rumford grófja) árpából és szárított lencséb?l 1795-ben kitalálja a tömegétkeztetést, a Rumford-levest fillérekért kínálják Münchenben munkásoknak és hajléktalanoknak.

"A leves - írja Grimod de la Reyniere, az ínyencek hercege - olyan, mint az operában a nyitány, vagy a palotánál a bejárat; sejteni lehet bel?le, milyen lesz a menü." Lelkesedik Antonin Careme is: "A leves a gyomor szeret?je" - mondja. Moliere pedig egyenesen a legszebb érzéshez hasonlítja a bouillont: "A férj levese az asszony" - írja a N?k iskolája cím? színdarabjában.

A leveshez nem fogható semmi más étek. A jó tyúkhúslevest mindig is gyógyszernek tartották, mint a tokajit. Ezt rendelte betegeinek számos csodadoktor, ezt nevezték a Szentlélek levesének. Nem véletlen, hogy a "restaurant" szó eredetileg nem is éttermet jelentett, hanem "szíver?sít?" húslevest. Amit?l még a halott is feltámad. "Restaurer" annyit tesz: "helyrehozni, meggyógyítani". Párizsi fogadósok ezt írták a kapuba, hogy becsalogassák az utazót: "Bon restaurant". A híres salernói orvosi iskola tudósai szerint persze a borlevesnek is hasonló hatása van: "Tisztán tartja fogad, látásod javítja, meghizlal, ha sovány a húsod, viszont lefogyaszt, ha kövér lennél." Kell-e jobb csodaszer?

A lélekben is mindig a leves indítja el azt a komoly, emelkedett folyamatot, ami annak a feltétele, hogy az evés ünneppé alakuljon. Márai Sándor írja ezt Krúdyról szóló m?vében, amiben az öreg hajós, Szindbád végleg hazatalál. A vasárnapi ebéd hangulata, az asztal közepére állított levesestál illata, a családiasság, meghittség, rituálé és áhítat, az a bizonyos szertartás, amelyben nemcsak a gyomor lakik jól, hanem a lélek is. Ezért helyezik sokan a levest minden étel fölé. Még akkor is, ha néha megégeti a szánkat. Ha néhanap maga a leves többe kerül is, mint a hús. Mi lehet szebb az életben, mint Gundel János palóclevese, amit az István F?herceg Szállodában készített Mikszáth Kálmán születésnapjára? Újházi Ede kakaslevese? A Hamvas Béla-féle rántott leves? A káposztaleves, a farsangi leves, az ukrán borscs, a spanyol gazpacho, a marokkói harira, a bajai halászlé, az orosz okroska, a lengyel zurek, a francia hagymaleves? A kimcsi, a gumbo, a fufu, a caldo verde, a won-ton, a ribollita, a pistou, a dashi, a pho leves? Vagy ezeket még nem kóstolták? Akkor igyekezzenek, nehogy hiába éljenek. A végén úgyis hátravan - mindnyájunknak - a feketeleves.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló