

Szellem a fazékból - Beszél? ételnevek

2013 szeptember 01. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Kifürkészhetetlenek Gasterea útjai. Az asztali örömök istenn?je, akit a tizedik múzsának is neveznek, szereti a talányokat.

Számos ételnek semmi köze a nevéhez. Rejtély, miért nevezik a talkedlit csehpimasznak (cseh farsangi sütemény, igaz, de miért pimasz?), titok a n?iszeszély, a képvisel?fánk, a szabógallér leves etimológiája, nem is szólva a portugál Alcobaca kolostor édességeir?l: szerzetescsók, angyalbend?, apácapocak. A papsipka vagy az apácakeblecske nyilván a formájáról kapta a nevét, de zavaros a püspökfalat eredete is. A középkorban szokás volt kóstolót küldeni a levágott szárnyasból a püspöknek, de miért a háta részét? Vagy a klérus már akkor felfedezte a csirkeosztrigát?

Amit franciának hívunk, többnyire nem francia. Párizsban a párizsi "német kolbász", a franciasaláta "salade russe" (azaz orosz), a franciadrazsé antik jövevény, egy római patrícius fiának keresztel?jére készítették el?ször. A franciakrémes eredetileg olasz találmány, ám azt a változatot, amelyben a cukrászkrémet tejszínhab választja el a karamellmáztól, feltehet?en Szegeden találták ki a XIX. század elején. Sokáig így is nevezték: szegedinertorte. Aztán franciakrémes lett. Nyilván az akkor már Európa-szerte ismert szegediner gulasch (székelygulyás) miatt. Aminek semmi köze a Tisza-parti városhoz. Sem a székelyekhez. Nevét Székely József levéltárosról, Pet?fi barátjáról kapta. A barátfülének sincs köze a szerzetesekhez, a lekváros derelye Freund budai sváb vendégl?s találmánya, és akkor lett bel?le "barátfüle", amikor Freund magyarosította a nevét, és félrefordították a német étlapot. A jámbor pincér a "Freunds gefüllte Tasche" mellé azt írta: "Barát úr füle."

A Hitler-szalonna gyümölcsíz, a Kádár-kolbász gumibot, a lábatlan tyúk túrós édesség, a zsíros kakas mézes popcorn. A brassói aprópecsenye sem brassói, miként a dorozsmai pontynak sincs köze a csongrádi településhez, mindkett?t Papp Endre, a Mátyás pince hajdani üzletvezet?je találta ki, véletlenszer?en rábökve a térképre.

A bécsi szelet andalúz (mór beütéssel), Olaszországban cotoletta milanese (milánói karaj), a nápolyi osztrák (a Manner cég gyártotta 1898-ban), a kolozsvári töltött káposzta pedig leginkább budapesti, ám ha kolbászt teszünk a tetejébe, akkor debreceni töltött káposzta. Még szerencse, hogy a liptói juhtúrót tényleg a liptói hegyekben készítik, a frankfurti virsli a Majna-parti városból származik, és a linzer is linzi. (Bár ez utóbbit sokak szerint Linzer bécsi cukrász készítette.)

Még nagyobb a z?rzavar, ha a személyneveket nézzük. Az még egyszer?, amikor valamelyik szakács vagy cukrász tulajdonneve lett köznév: kuglóf (Kugler Henrik), zserbó (Emil Gerbeaud), dobostorta (Dobos C. József), Suhajda-szelet (Suhajda János csokoládégyáros), Gundel-palacsinta (Gundel Károly), Marchal-máj, amit hol Marsall-, hol Marschal-májnak írnak (Marchal József legendás vendégl?s volt a két világháború között), Sacher torta, amit Franz Sacher bécsi cukrász készített Metternich kancellárnak 1832-ben. Bonyolultabb a híresség ekr?l elnevezett ételek etimológiája. A Fedák-lepényt valószín?leg sütötte a színészn?, Fedák Sári is. És Rossini, a zeneszerz? is kóstolta a róla elnevezett bélszínt, hiszen ? találta ki. Ám a Mozartkugelnek ugyanúgy semmi köze a zeneszerz?höz, mint ahogy Mátyás királynak se a pulykamellhez. A marcipánt száz évvel Mozart halála után kezdték gyártani, a pulyka pedig Mátyás halála után került Európába. A király feltehet?en gyöngytyúkot evett.

De hát ezek apróságok, mondhatnák. Kinek a pap, kinek a papné.

Kinek meg a papszelet.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló