



## Szellem a fazékból - Angyalbakancs

2014 május 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Krúdy után a magyar irodalom legnagyobb ínyence Jókai Mór. Mert bár ínycsiklandó érzékletességgel ír a húslevesről! Móricz, a pacal rejtelméről! Zilahy Lajos, a lecsóról! Simonffy András, a töltött káposztáról! Mikszáth Kálmán, és meghökkent? kulináris titkok derültek ki Jékely Zoltánról (majoránna pacsirtasült) {...}

{...} a fess Bródy Sándorról (a zsírba pörkölés tudománya), Tömörkény Istvánról (kofapecsenyé és zsíros kakas), nem is szólva a zsigeri életfunkciókat rituális zabálássá növeszt? Berda Józsefről - azért olyan író nehéz még egyet mondani, akinek szinte minden művében lakmároznak.

Ha felütjük a Jókai-szótárt, csak ámulunk. Az író telehintette műveit talányos ételnevekkel. Nála a darás tészta: "tészta, homokkal", a patkó alakú sütemény: "katakönyöke", a fánkyszerű sült tészta: cseh-pampuska. A fodormentát bársonynak, a krumplit tartuflinak, a ribiszkét tengeri szőlőnek, a mákos tésztát csikmáknak hívta. Félreléfé volt a "macskanadrág", a "harmatkása", az ehetetlen kenyér záklyás vakarcs, az összeragadt galuska nyögvenyel. Felháborodott, ha valaki azt merete mondani: halászlé. Szerinte az étel korrekt neve: halászos leves, hiszen nem a halász levét esszük, hanem a halét.

Amikor 1862-ben egyik tisztelgője lemásolta és elküldte neki az akkor legrégebbnek vélt magyar szakácskönyvet, a késmárki Thököly Sebestyén konyhamester receptgyűjteményét 1601-ből, annyira fellelkesedett, hogy a Vasárnapi Újságban Nemzeti eledelünk címmel felhívást adott közre azokról az ételekről, amelyeket meg kell mentenünk, mert a kihalás fenyegeti őket. "Aki meg akarja ismerni egy nép kultúrai fokát, nézze meg annak tőzshelyét" - írta, és megszállott módjára gyűjtötte az étkek leírását. Pedig unokahúga, Váli Mari emlékezéseiből tudjuk, hogy nem volt haspók. "Móricz bátya nagyon kis évű volt, bár nagyon szerette a csibének a zúzóját, meg a combját, libának a mellét hidegen. Tavasszal a tárkonyos bárányt!" Jókai ínyenc volt, az ízek kifinomult élvezője. Igazi receptet mégsem írt soha, még A Hét folyóirat szerkesztője, Ignótus kérésére se (aki Emma asszony álnéven szakácskönyvet szerkesztett), mert szerinte ez asszonyok dolga. Annál többet foglalkozott a svábhegyi szőlőjével (Kertészgazdászati jegyzetek), kagyló- és csigagyűjteményével (megírta A csigák regénye című tanulmányát).

Ma Jókai kulináris oldalát a legtöbben a Jókai-bablevesről ismerik. Pedig számtalan más régi étel továbbélését is az érdeklődésének köszönhetjük. Ilyen a cakumpakk leves ("ebben van paszuly, burgonya, rizs, káposzta, közbevegített bors pecsenyedarabokkal, feleresztve rántással, paprika a tetejébe"), a bakagombóc ("ez tésztából készül, olyan egyfontos golyóformára, szalonnával megspékelik, azután egy óra hosszat főzik bugyborékoló vízben, míg megpuhul, akkor zsírba rakják, hol újra megkeményedik, hogy lehet vele"), a zsványpecsenye ("ezt nyáron fogják sütni: áll marhahúsból és sertéshúsból"), valószínűleg azonos a cigánypecsenyével, a krampampuli a szilveszteri ördögital, amely annyira lenyűgözte, hogy receptjét három regényében is elmeséli.

Az étkek egy része azonban elveszett, már csak nála olvashatunk róla. Még szerencse, hogy leghíresebb étele, "a görög olvasó, amiben angyalbakancs főtt", fennmaradt. Mert ez semmi más, mint a Jókai-bableves. Magyarul: "Füstölt malacköröm babba főzve." Amelynek ízét nem a vastag rántás, hanem a kocsonyássá sűrűsödött disznókörm adja.

De ez maradjon az ínyencek (és a Jókai-hívők) titka.

### **Jókai-bablevesfőző verseny** **Balatonfüred, Koloska-völgy, május 3.**

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

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Hetivásár Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [recepicio@hetivalasz.hu](mailto:recepicio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

