



## Szellem a fazékból - Virsli, vagy amit akartok

2015 január 11. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még

nincs értékelve

Mérték

Ágai Adolf, a Borsszem Jankó című vicclap szerkesztője festőien leírja a kiegyezés körüli időkben a pesti virsliárust: „Már kora délután a Mocsi szaporán pörgette az r-eket. {..}”

"Természetesen németül: »Brrrenneische Würrscht!« Mellette a faszénnel fűtött katlankában forrton forrt a víz. Egy

szál kolbászka két váltó krajczár, párosával egy garas.”

És tódult is a nép, b? kelete volt a vínerlinek. A virslikészítést nem írja le (okos ember nem akarja tudni, hogyan készül a kolbász meg a törvény), de tesz egy célzást rá, hogy „ami légy a vagdalékba beleszédül, azt statisztikus még ki nem számíthatta”.



### » Moczl bácsi, a pesti virsliárus az 1840-es évekből

A virslinek nem volt mindig rossz híre. Amikor 1805. május 15-én Georg Lahner szász hentes a Bécs külvárosában lévő üzletében kiakasztotta első virslijét a kirakatba, az ingyencsek hamar rákaptak a csemegére. A m?vészek és az udvari körök számára kit?n? villásreggelinek bizonyult, az iparosok meg ebédre ették mustárral, bécsi pereccel. Lahner semmi különöset nem talált ki. A frankfurti virsli a középkor óta létezett, de a bajor céhszabályok miatt csak sertéshúsból lehetett készíteni. Sovány hús, hát- és tokaszalonna, tej, f?szerek. Juhbélbe töltötték, bükkfán füstölték és hat-nyolc percig f?zték. Nem rossz, ugye?

Lahner marha- és disznóhúsmaradványokat kevert össze. A masszához sót, f?szert, vizes tejet adott. A húspépet kézi tölt?vel juhbélbe préselte, enyhén megfüstölte és 72 Celsius-fokon f?zte. Kolbászát bécsi frankfurtinak nevezte, hiszen az alapreceptet ott tanulta. A frankfurtiak viszont bécsi virslinek keresztelték át, mert kétfajta húsból készült, és kisebb is volt, mint az övék. Így lett a frankfurti virsli Frankfurtban bécsi, Bécsben frankfurti. Aztán nevezték Wienerlinek, Krenwürstchennek (tormás virslinek) is. Karinthy Frigyes Együgy? lexikonja szerint a

virslit „olyan debreceni, amit nem hagytak megn?ni”. Az 1920-as években éhenkórász hírlapírók ebédje volt az ájnspenner, félvirslit pörköltszafittal leöntve. Létezik lóvirslit, m?beles virslit, kóktélvirslit, virslit lábtörli? (amihez a virslit kelt tésztába fonva sütik meg). A hetvenes években május 1-jén virslijegyet kaptunk. A kivénhedt gebe virsliló, a keskeny pótkerek virsligumi, de ezek étkezésre éppoly alkalmatlanok, mint a m?beles virslit.

A virslit már a Monarchia idején népszerű lett. Meghódította az Újvilágot is, f?ként amikor Lahner unokája beletette egy kiflibe. Fest?i nevet adott neki: Wiener Würstel im Schlafrock (bécsi virslit hálóingben). Mások szerint a hot dogot egy frankfurti hentes honosította meg az Egyesült Államokban, s a tacsója után nevezte el dachshundnak. Az els? forrókutya-stand 1867-ben nyílt, New Yorkban.

Hogy miként lett a rózsaszín rudacsából szilveszteri étel, fogas kérdés. A paraszti kultúrában az év els? napján a disznótör maradványát ették. Mindenki ismeri a babonát: a szárnyas hátrafelé kapar, a malac el?re túr. Az egyik elviszi a szerencsét, a másik hozza. Január 1-jén tehát malac dukál. Ennek megfelel a frankfurti virslit, ami nyilván a városokban lett divatos, német hatásra. Olcsó is és könny? elkészíteni. A bökken? csak az, hogy a szilveszterkor eladott virslik hatvan százaléka baromfivirslit! Senkit nem zavar a babona? Vagy a vásárlók tudják, hogy a baromfivirslitben úgyszincs szárnyas. Hiszen a virslit 70 százaléka víz, 30 százaléka csontpép meg adalékanyag. A foszfát megköti a vizet, a nátrium-glutamát fokozza a hús ízét (mintha volna benne), a salétrom rózsaszínre festi. A roppanó élményt a húragasztó enzim adja.

És hogy miért nem lehet rendes virslit kapni, amelyet a frankfurti és bécsi céhmesterek hajdan készítettek? Ki tudja. Isten – és az élelmiszer-maffia – útjai kifürkészhetetlenek.

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

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

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerző ajánlása:**

„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 s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne éged a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.  
Telefon: (061) 461-1400  
Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig  
E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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 gyálatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**