

Szellem a fazékból - Hamuból sült pogácsa

2015 május 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Egy kitartó elme, reggel felkelve, belekezdett a pogácsaregiszterbe.

Mindegy is – suttogta –, hogy leveles, omlós, hajtogatott, a fajtákat kell rendszereznem, elvégre ha tésztát keleszték, sós vízzel és zsírral bedagasztom, kerekké lapogatom, tetejét bevagdalom, tojással megkenem, süt?be vagy kemencébe beteszem, akkor kijön a pogácsa.

Gyerekjáték a fajtája: ha kenyértésztából szaggatom, akkor molnárpogácsa, ha a tésztába krumplit reszelek, kolompéros, ha darált teperty?t gyúrok bele, tőpörty?s, a vajasba vajat, a túrósba túrót, ezeket már borospohárral is kiszaggathatom. Nosza, írni kezdte rendbe. Hájas, hagymás, vajas, sajtos, tejfölös, burgonyás, káposztás, kefires, medvehagymás, túrós, napraforgó-, szezám-, tökmagos.

Már félszáznál tartott, amikor elbizonytalanodott. Hová sorolandó a „hamuból sült pogácsa”; mert A két bors ökröcske cím? székelyföldi mesében ez szerepel, és Ipolyi Arnold nagyváradi püspök is err?! ír. Hogy lehet „hamuból” pogácsát sütni? Bár mindenb?l lehet, tudjuk, a szegény ember fia, amikor feltarisznyázták, nem hamuból sült pogácsát vitt magával, hanem hamuban sültet. Ezt ette Julianus barát is, amikor a XIII. század els? felében keletre indult, hogy meglelje az ?shazát, ezt süttette anyjával (cseppnyi anyatejjel) Borsszem Jankó, mid?n n?vérei keresésére indult sárkányországba, ez a mi nemzeti jelképünk. Milyen íze lehet a hamunak? Aztán eszébe jutott, hogy latinul a hamu a múltat jelképezi, ezért sok helyütt hamut kevertek a tésztához. Ez a hammas pogácsa.

Kezd? újságíró korában a sajtótájékoztatókon már a pogácsa fajtájából tudta, mit akarnak lenyomni a torkán. Ha sima közértes egyenpogácsa volt kitéve, nem is maradt, eloldalgott, annál még a ropi is jobb; a tőpörty?s kétesélyes volt, a kolbászos, juhtúrós ígéretes. Akkor el?vette a jegyzetfüzetét – ?k még gyorsírással írtak –, miközben teletömte zsebét langyos pogácsákkal. Mézespogácsa persze ritkán mutatkozott, de azért hosszú pályafutása alatt felt?nt néhány kombináció: hajtogatott-réteges tarkababos, egyszer? málepogácsa, ami a szül?földjét idézte; egyszer még dercepogácsát is kapott (ez korpás liszttel készül), olyat, amilyenr?! Szentmártoni Bodó János unitárius lelkész ír 1636-ban, aki egész versezetet szentelt a só dicséretének.

De ismerte a restpogácsát, a pezsg?set, tudta, mikor kell tejben futtatott éleszt?t adni a tésztához, hogy könnyebb legyen, maga is süttött dió nagyságú menyasszonypogácsát (eljegyzéskor ezt szórta a menyasszony a bámuló falusiak közé), csak tollaspogácsát nem mert sütni: abból a falusiak megjósolták az ember halála napját, tollat dugtak a nyers tésztába, és akinek sütéskor a tolla elégett, nem érte meg az új esztend?t. Akkor már inkább lucapogácsa boszorkány?zésre.

Háromszáznál tartott – épp Kós Károly erdélyi mézespogácsáit sorolta, a tordai, szamosújvári változatokat, a lónai négyszöglet?t, az aszalt gyümölcsökkel gyúrt medgyesit, a gyömbérliszttel megszórt aradi sárgát –, amikor az asszony kihívta a ment?ket.

„A tésztát gondolatban két részre osztjuk, jobbról és balról is behajtjuk a középvonalig, majd félbe és kétszer keresztbe hajtjuk” – motyogta, amikor szelíden a hóna alá nyúltak, és felemelték az asztaltól. „A sulyompogácsát belevette? – kérdezte a ment?s –: három rész rozsliszt, egy rész sulyomliszt, csak mi sütjük Tiszacsegén.” „Háromszázegy!” – kiáltotta diadalmasan; megörült ennek a változatnak, mint tót a pogácsának.

Lefelé a lépcs?n a következ? szavakat mormolta: kendermagpogácsa, pogácsaalma, pogácsaarany, pogácsaláda. Majd dúdolni kezdett: „Cintányéron, cintányéron aprósz?!?s pogácsa, / Fáj a szívem, fáj a szívem gulyásra, de gulyásra.”

„Semmi baj – nyugtatta az asszonyt a ment?s –, mindenki a maga szerencséjének pogácsa.”

Vinkó József - www.valasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történek 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](#)

„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:

Heti Válasz Kiadó

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

Telefon: (061) 461-1400

Árusítás ajánlása: 8-16.30 óráig

E-mail: repcio@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

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

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

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló