



## Szellem a fazékból - Pacalkofák

2015 június 14. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Úriember tüd?t, t?gyet nem eszik. Lépet se. Talán borjúmirigyet. De azt is csak Bíró Lajosnál. Péntekenként. Pacalt soha.

Már a gondolat is émelyít?: gyomrot a gyomorba. Kutyáknak való bűdös frottírtörülköz?. A beleskofák nem is közösködhetek a tisztességes Húsvágó Mívesekkel, legfeljebb a Valéria téri piacon, ahol egy-egy engedékeny

cincárné (birkahúsos asszonyosság) megengedte a pacalosoknak, hogy egy gyékényen áruljanak. Bálint Sándor szegedi néprajztudós ki is mondja kerekén: „bűdös, mint a beleskufa.” A pacalosoknak Ulm városában külön negyedük volt, tessék beleolvasni A dunai hajósba. Persze, ha Vernének nem hisznek, Émile Zola is megteszi. A „beleskufák” mészárszékét ? is úgy írja le Párizs gyomra cím? regényében, mint a pokol negyedik bugyrát. Nem merem részletezni. Elég annyi, hogy a gyilkos fejét – büntetésképp – százárt? pacalba varrták. Ehhez képest a keréketörés, nyelvkitérés finom m?velet.



» Az igazi Húsvágó Mívesek be sem engedték a mészárszékükre a beleskofákat, ők általában külön negyedikben mosták és főzték a pacalt

Pedig Párizsban a XIII. században már hat családnak volt engedélye, hogy nagyban vásárolhasson marha- és juhbels?séget. A bend?r?l van szó, a marha recés gyomráról, amit a kér?dzéshez használ, nem pedig az oltógyomorról, miként a pacalutálók mondogatják. Mégis, egy kívülállónak nehéz elképzelnie, ahogy a pacalimádók elmélyülten válogatnak a nyálkás, bolyhos részek között (ez az igazi zamatos csemege, hiszen ez szívja magába az ízeket, mint a szivacs). De mit lehet tenni, ha pacalszag terjeng a leveg?ben? Ez legalább úgy megosztja a népeket, mint a nemzeti együttm?ködés rendszere. Ami az egyiknek fenséges lakoma, amely dús és zamatos illatával betölti Árpád népének hazáját, s?t vidám fortyogása áthallik a határokon túlra is, az a másíknak bélsáros krézli (borjúfodor), még háborús ínségben sem fanyalodna rá.

Kivéve az ingyenceket. Mint Apicius, a római, aki lehártyázott agyvel?vel ette és lestyánnal, feny?maggal ízesítette. Meg Apafi Mihály fejedelem, akit Bornemisza Anna nagyasszony rávett minden kulináris huncutságra, és sáfrányos ökörgyomorra traktálta. Hogy a Hrabal-féle pájsli- és pacalzabálókról ne is szóljunk. A két étel annyira összemosódott az id?k során, hogy Krúdy keverte is a nevüket. Hol a savanyú t?d?t nevezte pacalnak (nincs tévedés, a Böske, vagy a szerkeszt?ség pesztonkája cím? novellában zsemlegombóccal, szaftosan eszi), hol meg fordítva.

De mindegy is. A pacalok között amúgy is csak Cserna-Szabó András tudna rendet vágni. ? nemcsak pacaleMBER, de pacalíró is. Már többször megígérte, hogy a 77 magyar népmese mintájára megírja a 77 magyar pacal meséjét, ha már ez Illyés Gyulának nem jutott eszébe, és elakadt a csigapörkölt kérdésénél. De sajnos az író eddig csak néhány alapváltozat taglalásáig jutott. Úgymint vel?s, körmös, csülkös, német lencsés, madridi csicseriborsós, svájci töltött, aztán a firenzei lampredotto, a portugál dobrada, a török í?kembe çorbasi, a lengyel flaki, a caeni pacal, de itt elakadt. S?t, háborúba keveredett a gasztromaffiával, és bár gyáva léleknek nem nevezhet?, amikor azt mondták rá, hogy „Pacalra szokott, de pástétomra vágyik!”, megsért?dött.

Pedig azóta megsokasodtak a kérdések. Kiderült például, hogy Czifray (feltehet?en Czövek) István reformkori szakácskönyvének 1840-es kiadásában a pacal a tészta ételek között is szerepel „pacal rákvajjal és téjfellel”

címen. Mivel a pacalt is csíkokra vágják, a szalagokra vágott tészta neve sokáig tésztapecal volt, vagy ha csipkésen vágják, akkor cifrapacal. Ahogy a tokány is lehet hús is, meg zöldség is. Gasztereia útjai kifürkészhetetlenek. Aki kíváncsi, annak könnyen az orrára koppintanak. Ezért tartja a régi bölcsesség: „Ha ki pacalt eszik (vagy özvegyasszonyt vesz feleségül), ne kérdezze, mi volt benne.”

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

**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 égedd 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: [recepicio@hetivalasz.hu](mailto:recepicio@hetivalasz.hu)

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

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

Köszönettel és barátsággal!

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

**Tisztelt olvasók!**

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

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

Köszönettel és barátsággal!

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

[Tweet](#)

**MAGYAR MENEDÉK KÖNYVESHÁZ****[www.magyarmenedek.com](http://www.magyarmenedek.com)**

Ajánló