



Szellem a fazékból - Krumplitolvajok

2015 július 26. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

„Úgy használnak engem – írja noteszlapjain Karinthy Frigyes –, mint a krumplit Európában: virágomat és gyümölcsömet (humor és vicc) tépik, a gyökérgumót (filozófiámat) eldobják.” És ez igaz.

Hiába ajándékozott Walter Raleigh angol udvaronc és kalandor 1584-ben saját termesztés? földi almát Erzsébet

királyn?nek, a dologból nem sült ki semmi jó. Még krumpli sem. Az ostoba szakácsok a gumókat kidobták, a növény szárát és leveleit megf?zték, aztán csodálkoztak, hogy az egész udvar belebetegedett a „csemegébe”. Ahogy nem kellett Európában Karinthy filozófiája, ugyanúgy idegenkedtek kétszáz évig a kolompértól is. Elterjedt, hogy mérgez?, medd?séget okoz, disznóknak való ördögeledel. A francia Besançon város tanácsa még ediktumot is kiadott: „A krumpli veszélyes növény, fogyasztása leprát okozhat, termesztése szigorúan tilos és büntetend?!”



» Antoine Parmentier divatot teremt a burgonyából: XVI. Lajos és az dvaroncok gomblyukukba tűzik a krumplivirágot. A jelszó az volt: „Pityókát a konyhókba és a palotákba is!”

Mindegy volt tehát, milyen patatákról mesél 1540-ben a Perui krónikában Pedro de Cieza történész és konkvisztádor, milyen tartufoliból készült étkeket f?z 1570-es receptkönyvében a reneszánsz legnagyobb szakácsa, Bartolomeo Scappi. Még az sem számított, hogy 1601-ben Clusius Károly, a kor neves botanikusa Papas peruanorum néven részletesen leírta a pityókát – megköstolni senkinek nem akaródzott.

Pedig a neve elterjedt. A Földközi-tenger térségében a papa névb?l patata, potato, batata lett (a kecsua „papa” kifejezés nyilván zavart okozott a konyhában), Olaszországban tartufolinak szólították, hiszen er?sen hasonlított a szarvasgomba gumójára, ebb?l lett a német Kartoffel szó, meg a hasonló bolgár, román, orosz kifejezés. A magyar krumpli szó talán a német Krumbirne, a holland Grumbeer szavakból származik, a bánsági svábok ma is így nevezik. De hívták „földi almának”, mint a franciák (pomme de terre), grulyának, svábtöknek is. A burgonya szó biztosan nem Burgundia névb?l származott, mint sokan gondolják, hanem a burkonyból (az oldal- és mederburkony hajózási kifejezések), elvégre a föld tényleg beburkolja a gumót.

Ám egy krumpliért senki nem oldotta meg a zsákokat. Az otromba gumóból nem lett volna világelelmiszer, ha nincsenek a XVIII. századi éhínségek, és f?ként nincs Antoine Parmentier. De a francia katonaoorvos, gyógyszerész és botanikus ötször esett porosz fogságba, és hónapokig krumplin élt. Ha akart, ha nem. Így amikor kiszabadult, tanulmányt írt a burgonya hasznáról. Szabályos kereszties hadjáratba kezdett: húszfogásos krumplivacsorára hívta Benjamin Franklint és Antoine Lavoisier-t, a híres kémikust, röpiratokat szerkesztett, Versailles-ban kolompérbukétával kedveskedett XVI. Lajos királynak. És mit tesz a véletlen: Lajost jókedvében találta, a király egy burgonyavirágot t?zött gomblyukába, egy másikat meg hitvese, Mária Antónia hajába. A pityóka híres lett a palotákban. De nem a kunyhókban. A nép makacsul kitartott el?ítéletei mellett: hiába ajánlották a hatóságok a kolompért, még természeteni sem voltak hajlandók a burgonyát, nemhogy enni.

Parmentier tehát cselhez folyamodott. 1786-ban szuronyos gárdistákkal ?riztette a Párizs körüli királyi krumpliföldeket. Az ?rséget azonban minden este visszarendelték a kaszárnyába. A nép meg – a tiltott gyümölcs, azahogy zöldség mindig finomabb – lopni kezdte éjszaka a burgonyát. Ha a király így ?rizteti, ?k is megkóstolják. A trükk bevált, a „szegények kenyere” széles körben elterjedt. 1793-ban (a kommün parancsára) már a Tuileriák kertjében is krumplit termesztettek. A humoros kedv? nép „Mária Antónia narancsainak” hívta a gumókat, de kisvártatva már a királyn? feje sem volt meg, nemhogy a burgonyavirág, amit egykor a hajába t?zött.

Vinkó József - www.valasz.hu

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 szerz? 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 süt?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: 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

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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

