

Szellem a fazékból - Csólent

2015 szeptember 13. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A sólet a korgó kóser gyomor leleménye. Sosem születik meg, ha a mózesi törvények nem tiltják szombaton a t?zgyújtást. De még a munkát is tiltották. Ki kellett tehát találni valamit, amit a háziasszony pénteken készít el, de sabbátra lesz a legjobb. Ez a sólet.

A lassú f?zés furfangja. Olyan, mint a francia cassoulet (babos serpeny?s egytálétel), a marokkói tajine (sapkaszer? cserépedényben párolódott zöldség vagy/és hús). Két alaptípusa az askenázi sólet (bab, gersli, burgonya, csirke vagy marhahús, esetleg reszelt burgonyás gombóc) és a mizrachi sólet (a hüvelyesek mellett rizs, sárgarépa, csicseriborsó, paradicsom, keleti f?szerek). A magyar változat kétféle babból és húsból készül, az egyik mindenképpen füstölt hús. Lehet liba, marhaszegy, mehet bele paprika és babérlevél is.



Forrás | pupublogja

De a sólet (jiddisül csólent, héberül hamin) olyan, mint a lecsó vagy a halleves: mindenki a maga változatára esküszik. A Magreb-országokban rizs és datolyaméz kerül bele, a szefárdoknál héjában f?tt tojás és helcli (töltött libanyak); van, aki levesesen szereti, mások szerint úgy jó, ha megáll benne a kanál. Örökké visszatér? hitvita, hogy fehér vagy tarkababból készüljön-e. Emma asszony 1908-as szakácskönyve szerint ólombabból (aki tudja, milyen babfajta ez, írja meg), Kövi Pál az Erdélyi lakomában szemes fehér paszulyt ajánl, de ? zellert, murkot is tesz az ételbe, az Ínyesmester (Magyar Elek) meg lóbabból f?zné. Az eredeti receptet ne keressék, a sólet ezeréves története és több ezer mérföldes vándorlása során annyi arcát mutatja, ahány nációnál megfordult.

Az biztos, hogy már a Talmudban is szerepel, ott haminként, azaz forró ételként említik. A neve is innen származhat. A nyelvészek szerint a latin calentem (franciául chalant), a „lassú melegítés” kifejezés az ?se. Esetleg a chaud lit, a „meleg ágy”, hiszen amikor a kész sóletet a kemencéb?l kivették, otthon párnák közé burkolták, nehogy kih?ljön. Mások szerint a jiddis schul-end kifejezés volna az eredet. Akkortájt az iskola a zsinagógában m?ködött, és a sóletért a tanítás végén szaladtak el a pékhez a gyerekek, a kisebbek hazahozhatták az ételt, rájuk nem vonatkoztak még a szombatista törvények.

A sóletet a bécsi Jitchak rabbi említi írásban 1180-ban. Jákób ben Áser német-spanyol rabbi A négy pillér cím? könyvében részletesen ír róla a XIV. században. Szefárd változatáról Cervantes beszél kétszáz évvel kés?bb egyik színdarabjában: „A zsidók egy nagy fazék paprikás babot f?ztek, dobtam bele egy darab szalonnát.” Heinrich Heine Sabbat hercegn? románca cím? versében lelkendezik: „Sólet, ékes égi szikra, / Elysium lánya, te! / Zengené a Schiller-óda, / Ízlelt volna sóletet csak. / Istenek mannája, sólet, / melynek f?zésére Mózest / hajdan maga a Jóisten / oktatta Sinai hegyén.” Jókai Mór különös sóletr?l ír. A Pesti Hírlapban jelent meg folytatásban egy szombatos tárgyú regénye, abban nevezi a csólentet gölödénnek, amit vastagon meghintenek libatepert?vel. Ignotus megkérdezte t?le, hol evett ilyen ételt. Kiderült, a nagy mesemondó a gölödinlevest keverte össze a sólettel. De Jókai hitelét – pedig m?veit telehintette más talányos ételnevekkel is – még ez sem csorbította.

A sóletet amúgy sem szabad kritizálni. Egy régi német-zsidó közmondás szerint ugyanis a sólet mindig úgy sikerül, amilyen a kedves vendég. És ha Árpád h?s népének – ahogy Bródy Sándor mondá – a jó er?s paprikás pörkölt az étke, amely karakterünknek, éghajlati viszonyainknak a legjobban megfelel, akkor a parittyás Dávid ivadékai számára ugyanez a sólet. Az egyik a magyar, a másik a zsidó lélek kifejez?dése. Mindkett? f? a levében.

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

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 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
Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig
E-mail: recepcio@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 "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

Tisztelt olvasók!
Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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



Ajánló