



Szellem a fazékból - Csalafinta palacsinta

2016 február 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

A legionáriusok nem palacsintasütőben sütötték, hanem a pajzsukon. Mondja is Krúdy Gyula az Álmoskönyvben: ha palacsintával álmodsz, katonával találkozol.

A gond csak az, hogy a rómaiak hatalmas pajzsa, amivel remekül lehetett verekedni, fából készült. Fapajzson meg placentát sütni macerás vállalkozás. De hogy sütötték, az biztos. Valószínűleg kővön. Székelyföldön ma is találunk települést, ahol a palacsintát úgy nevezik: k?re-leppencs. Vagy kövönsült.

A latin eredeti nyomán a románok hívták placintának, ebből lett a palacsinta szó, az osztrák konyhában Palatschinken. Szlovákiában palacinky, Németországban Pfannkuchen, Oroszországban pedig blini (igaz, ott a mákot és a diót nem a kész palacsintába töltik, hanem sütés előtt belekeverik a tésztába).



» Pieter Aertsen festménye: Palacsintasütők a XVI. században

Az egyik legkorábbi receptben, amit egy öreged? párizsi udvaronc jegyzett fel 1392-ben 15 éves feleségének, a hozzávalók között még bor is szerepel. „Crespes: búzaliszt, tojás, víz, só és bor. Zsír és vaj keverékében süsd, majd nádcukrozd.” Ezt a palacsintát nem töltötték semmivel, omlós volt és s?r?. A vékonyra sült c?rnalacsinta kés?bb terjedt el, városi hatásra. Ekkor került belé tej, s?r, aztán a tészta lazítására szóda víz.

Említi a palacsintát François Rabelais humanista borissza is a XVI. században. A hasimádók különféle csemegéket áldoznak Pocakk bálványának. A palacsinta az apáczafingotska és az áfonyás gurgonyagombóc között szerepel: „palacsinta, csalánf?zeléssel töltve”. Kés?bb el?kerül „túrós palacsinta” néven is. Ám ez szerencsére csak Faludy György fordító leleménye. Ha a csalafinta palacsinta ilyen messzire elcsángált is t?lünk, legalább túrós változata hadd maradjon magyar kuriózum. Különben a magyar hasak kardjukba d?lnek, hiszen a pozsonyi kifli és a kürt?skalács elvesztése után nem marad más nemzeti eledelünk, csak az echte hortobágyi húsos palacsinta, amit Rózsa Sándor melegít lovát sz?rén megülve a pusztai kempingpalackon. Papp Endre vendégl?s meg (akir?l máig úgy tudjuk, a hortobágyi palacsintát Hruscsov elvtárs ínyére kreálta az 1958-as brüsszeli világkiállítás pavilonjában) kénytelen beismerni, hogy másolta a receptet Kolmanné 1939-es tankönyvéb?l, melyben a 33. ebéd fogásaként szerepel a tejf?l?s pörköltszafittal meglocsol, borjúpörkölttel rakott palacsinta.

De hát a Gundel-palacsinta sem Gundel Károly találmánya. A híres édességet Matzner Lola (Márai Sándor felesége) készítette 1940-ben, a Kaland cím? színdarab premierjét követ? bankettre, régi kassai családi recept alapján. Aztán a házaspárnak (Lola zsidó származása miatt) menekülnie kellett. Az ötvenes években meg Gundel Károly igazán nem tarthatta a desszertet Márai-palacsinta néven az étlapon. Hiszen Rákosi Mátyás is a ligeti étterembe járt, s abban az id?ben az embert könnyen palacsintává lapították.

Mennyivel könnyebb dolga volt Auguste Escoffier francia szakácsnak. Amikor szeles kuktája 1896-ban a Café de Paris-ban – a walesi herceg szeme láttára – hebehurgya módon beledöntötte a narancslik?rt a palacsintasüt?be, rögvést azt mondták, most kreálták a desszertet a trónörökös számára: Eduárd palacsinta a neve. „Legyen inkább Crêpe Suzette” – mutatott a társaságában lév? bájos hölgyre a kés?bbi király. Remek palacsintarecept szerepel a

XVI. század vége felé született legrégebb kéziratos szakácskönyvünkben, a Szakácstudományban is. Tikmonyból, téjből, lisztből készül, széles fenékű serpenyőben kell sütni, rázogatva.

A legjobb palacsintát azonban Lázár Ervin sütötte. Ez a soványító palacsinta. Minden darabért fel kell mászni egy irdatlan fa tetejére. Viszont ebből annyit ehetünk, amennyit csak akarunk. Bűntudat nélkül.

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

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

- Minden "lajk számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláztatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló