



## Szellem a fazékból: Somlói galuska

2016 március 13. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Nem somlói és nem galuska. Hiába mondja a gasztronómiai lexikon, hogy a Somló hegyre! kapta a nevét, és már a XVI. században ismerték.

Mese habbal. Legenda az is, hogy az édességet Gollerits Károly, a Gundel étterem főpincére álmodta meg, és azért adta neki a „somalói habos galuska” nevet, mert felesége a borvidéken született. Ezt a történetet Gundel Károly két fia, Imre és Ferenc terjesztette el, amikor apjuk Kis magyar szakácskönyvébe beleírták a hatvanas évek receptjeit. Gundel Károly eredeti szakácskönyveiben semmiféle somlói galuska nem szerepel.

A sütemény valószínűleg a ligeti vendéglő's halála (1956) után született, és az 1958-as brüsszeli világkiállításra készülő szakácsok találmánya. Éppen úgy, mint Papp Endre kreációi: a hortobágyi húsos palacsinta (ekkor még borjúpörkölttel töltve), a brassói aprópecsenye. A somlói készítője Szűcs József Béla cukrászmester lehetett, aki az államosításkor a Vörösmarty (ma újra Gerbeaud) cukrászdában volt tanonc, majd 1956-tól a Gundel étterem cukrászmesterhelyét vezette. Süteménye - újabb mendemondák szerint - a Rákóczi tús mellett a brüsszeli magyar étterem slágerének számított, ám erre a korabeli pártsajtó lelkes beszámolóiban nincs bizonyíték. Miként ismeretlen az eredeti recept is. Nehéz elképzelni, hogy a komplikált süteményt a pavilon konyháján állították volna össze. A paprikás csirke egyszerűbb volt. Abból már első nap háromszor szedett Hruscsov elvtárs, a szovjet kommunista párt főtitkára.

Ami viszont biztos: az édesség a nevét a főtí Somlyó-hegyre! kapta. Szűcs József ugyanis Kisalagon élt, a Somlyó lábánál. És a derék cukrász a 287 méteres dombocskát épp oly hatalmasnak látta, mint az Aosta-völgy lakói a Mont Blanc csúcsát. Itt is nyitott cukrászdát 1969-ben, ahol 1982-ig árulta főzött fagyaltjait és franciakrémését.

Bár a Madách utca 67. szám alatti üzletet az idő rég elsodorta, a máhely ma is áll. A cukrász családja lakik itt. Lánya, Szűcs Éva azt mondja, a recept sosem volt titkos. Csak több változata létezett. A Somlyó nevet pedig Brüsszelben nem tudták helyesen leírni, ezért egyszerűsítették Somlóra. Apja nem járt Brüsszelben, a süteményt nem vitte ki, és a család birtokában nincs semmiféle külföldi okirat, amit munkájáért kapott volna. Azt viszont állítja, hogy Gollerits pincérnek semmi köze az édességhez.

Csak találgatni lehet azt is, milyen lehetett annak a somlóinak az íze, amit Brüsszelben a walesi trónörökösnek felszolgáltak. A háromféle (kakaós, diós, sima) piskótalap közé nyilván diókrém, vaníliamártás, rumos mazsola, narancsos-citromos szirup került, majd az édességet pihentették, és csak tálaláskor szaggatták ki az édes galuskákat (hiszen innen a neve), majd öntötték rá a főzött csokoládét, tették hozzá a frissen felvert tejszínt.

Az a somlói, amellyel ma legtöbbször találkozunk, a magyar gasztronómia legkifosztottabb desszertje. Nem sütemény, hanem cukrászipari hulladékhasznosítás. Többnyire ipari piskótalapból, vaníliás pudringporból,

szottyosra ázott dejóból (pörkölt napraforgóbél, rumaroma) összetákolt, lebutított édesség, melyre „a Magyarország legkedveltebb édessége” szlogen megkoronázásaképp „borotvahabot” (azaz flakonos m?tejszint) fújnak.

Aki ilyet eszik, annak elmegy a gusztusa a magyar konyhától. Bár sokunknak már attól elment, amikor tavaly a milánói világkiállításon betértünk a magyar pavilon büféjébe. Itt a vendéget (az Utasellátó hagyományaihoz méltó) Bistro Hungaricum fogadta a következő menüsorral: „Assaggio Freddo, Goulash, Dolce: Somlói galuska”. Ennél még a hatvan évvel ezel?tti brüsszeli világkiállítás kínálata is ínycsiklandóbb volt. Igaz, akkor a kormánynak feleennyi gasztronómiai tanácsadó sem állt rendelkezésére.

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

### Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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 "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

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

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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

### Ajánló