



Szellem a fazékból - A tíz legjobb magyar étel

2011 október 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Az ötlet már önmagában eretnokség. Még hogy kiválasztani tízet a számtalan remek magyar étek közül! De hát évente megválasztják a világszépét, az év autóját vagy a legjobb éttermeket is.

Miért ne rangsorolhatnánk kedvenc fogásainkat? Megtette ezt Jókai Mór is, aki a Vasárnapi Újság 1862. évi júniusi számában listát publikált legkedvesebb nemzeti eledeleinkről. A nagy mesélő negyven hungarikumot sorol fel a kolozsvári töltött káposztától a disznótorosig, a pogácsától a korhelylevesig; csupa olyan ételt, mely "nekünk való" és "jóízű", s "ami után a külföldre jutott magyar ember visszasóhajtozik". Megjegyzi, hogy a felsorolt ételek többsége semmilyen receptkönyvben nem olvasható, mert "szakácskönyveink csak ahhoz beszélnek, aki fűvel szokott élni". Azaz a nemességhez.

Száznegyven évvel később a Konyhamester internetes újság szavazást kezdett olvasói körében: melyek a legjobb magyar ételek. Hét év és 3500 szavazat után (a hetvenes listán) a halászlé és a pörkölt vezet a bográcsgulyás és a töltött káposzta előtt. Jókai nyilván kedélyes hümmögéssel fedezné fel, hogy az utódok kedvencei között szerepel a róla elnevezett bableves. A két ételsor összehasonlításakor azonban módfelett elkeseredne. Negyven ételből (az idézettek felül) mindössze az aranygaluska, a tarhonya, a borsos tokány és a ludaskása szerepel a maiak között. Még lesújtóbb a helyzet, ha a tömegízlést vesszük tekintetbe. A Velvet bulvárportál augusztus vége felé gasztronómiai körkérdésében arra kereste a választ, melyik ételt tartják a legtipikusabb (és legfinomabb) magyar fogásnak olvasói. Több mint nyolcezer szavazat alapján (egy közel hatvanas listán) a levesek között a húsleves, gulyásleves, halászlé, a fűszerek közül a marhapörkölt, töltött káposzta, paprikás csirke került az élre.

A legmeghökkenőbb, hogy a három listán (a halászlén kívül) csak Jókainál szerepel hal (szegedi paprikás ponty). A másik két ételsorban nincs egyetlen (!) halétel sem. Pedig Antonio Bonfini, Mátyás történetírója már a király kedvenc étkei között emlegeti a csukát, menyhalat, angolnát, Czifray István pedig (szakácskönyvének 1840. évi kiadásában) közel másfél száz hal- és rákreceptet sorol fel. Ínyünk változására jellemző az is, hogy a kedvencek között nincs belsőség (egyedül a pacal), s hogy a pásztortarhonya, amit a világ legismertebb kulináris bibliája (a Larousse Gastronomique) a legeredetibb magyar ételként említi, csak a mezőny végén szerepel. De nem járt jobban Petőfi Sándor kedvence, a túrós csusza, Molnár Ferenc imádott káposztás rétese, Mikszáth palóclevese sem.

A gourmet konyháról pedig annyit, hogy a három lista kétszáz fogása között nincs balatoni fogás, se harcsa, nincs libamáj, téliszalámi, kürtskalács. De hiába keressük a birkát, kecskét, nyulat is. Furcsamód nincs pulyka se.

Igaz, magyar pulykát csak akkor eszik, ha vagy beteg, vagy a pulyka.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló

