



Szellem a fazékból - Reformkori menü

2012 február 12. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Hunyjuk le egy pillanatra a szemünket, és képzeljük magunk elé a reformkori Pest-Budát. Már lebontották a városfalakat, elkezdték a csatornázást, felépültek a Duna-parti paloták, fásították a Városligetet, megrendezték az els? lóversenyt, megszorodtak a bálók, szüreti multságok.

Divatba jött a cylinder, a francia módi, de újra hódított a díszmagyar és a csárdás is. A Dunán elindult az első hajó, Irinyi feltalálta a "zajongásmentes gyufát", a rikkancsok Kossuth lapját, a Pesti Hírlapot árusították. A Váci utcában Wigand Ottó (Széchenyi és Wesselényi kiadója) megnyitotta könyvesboltját, a színházak magyar darabokat adtak, recsegett-ropogott a táblabírák intézményrendszere.

A változás hatott a gasztronómiára is. Bár a pestieket továbbra is a milimárik, a sváb tejeskofák hajnali rikoltása verte fel álmából, s a vidék továbbra is önellátó maradt, azért gombamód szaporodtak az üzletek, fogadók, kávéházak. A nemesi és paraszti konyhát meghódította a "földialma" (burgonya), a "tengeri" (kukorica) és az eleinte lenézett "törökbors" (fűszerpaprika).



Nemzeti jelképünk lett a gulyás (Petőfi néha még reggelire is ezt főzte), a hetivásárokon a cselédek a nyírségi dohányt, a kalocsai paprikát, a makói hagymát keresték. Számos német szakácskönyv után 1816-ban megjelent egy magyar nyelvű főzőkönyv is, Czifray István Legújabb Magyar Szakács Könyve, melynek harmadik kiadása 1829-ben már ezzel a címmel látott napvilágot: Magyar Nemzeti Szakácskönyv.

Feltűntek a "tsemege tsinálók" is. Fischer Péter 1823-ban a belvárosban, Schwabl Ferenc négy évvel később a budai várnegyedben (a Ruszwurm elődjeként) nyitott cukrászdát. Ő volt az első, aki tölcserben árult fagyaltot. A bonbon neve "nemzeti édecs" lett, a marcipánkészítőket "mandolettisütőknek", nevezték. A nagy nemzeti lelkesedés köze pette egyik "fagylaldánk" nemzetiszínű fagyalttal csábította vásárlóit. Ráadásul minden üzletnek saját cégtáblája volt. A Vastuskóhoz nevű fűszerkereskedésben naponta friss osztrigát, a Fiala Hercegnél szivarokat, az Angol Lordnál marcipánt vásárolhattunk.

Egy elmagyarosodott sváb budai patikus már 1821-ben útikönyvet írt Pest szabad, királyi városáról. Franz Schams megszállottan kategorizálta a szállodákat, mint valami korai Michelin-ellenőr. Első osztályba tartozik a Magyar Király, a Hétválasztó Fejedeleme és a Fehér Hajó, másodikba az Arany Sas, a Két Pisztoly, a Két Oroszlán és így tovább. Schams megjegyzi, hogy a legjobb szállodákban kávéház is működik, a régi table d'hôte rendszer pedig (amikor mindenkinek egy időben, ugyanazért a pénzért, közös asztalnál kellett ebédelnie) már nincs szokásban.

Egy másik utazó, Wilhelm Richter részletesen leírja a reformkori polgári menüt. Erős húsléves, marhakonccal, amihez mártásokat, fiatal zöldhagymát, ecetes tormát kínálnak. A leves és a hús között farsangi fánk és hal, majd becsinált, amit "a magyarok piros paprikával erősen borsolva szeretnek". Aztán fűzelék következik sült szalonnával. Utána tészta. Például juhtúrós galuska. A legvégén valamilyen sült, császárhús vagy vesepecsenye. Hozzá sashalmi vörös vagy kőbányai fehér.

Aki azt gondolná, így étkezett az egész ország, alaposan tévedne. A paraszti háztartásokban az aszályok és az árvizek miatt gyakori volt a gabonahiány, így a szegényebbek étrendje többnyire kenyér-, dara- és köménymaglevesszerű állt, amit savanyú káposzta, lencse, borsó, bab követett, esetleg haluska, nagy ritkán tündér

vagy véres hurka. Ha tudni akarjuk, hogyan és mit evett a reformkor egyszer? embere, a legjobb, ha Arany Jánosra hallgatunk. "El innét, finnyás orru, satnya nép! / El, vékonypénz?, holdvilági faj, / Melynek eleme csak illatolaj / S befogja orrát, ha szabadra lép! / El e puhult nép! nincs közöm velek, / A lacikonyháról énekelek."

Ami ma a népnek a büfé, talponálló, kifőzde, az volt a reformkor emberének a lacikonyha. A feljegyzések szerint az 1830-as években vagy harminc ilyen intézmény működött, zömük a Szénapiacon (a mai Kálvin téren) és a Dunaparton. Nevüket II. Ulászló királyunknak köszönhetik. Felsége állítólag annyira elszegényedett, hogy a palotának nem telt mézsárszékre, s a király a Duna-parti kofaasszonyoktól hordatta Budára a sültet. Ezt a sütdét nevezték Laczi konyhájának.



A történet jól hangzik, de nem igaz. Valószínűbb, hogy a nyári konyhát nevezték lacikonyhának, hiszen a vidéki háztartásokban régente László-napon (június 27-én) költöztették ki a konyhát a szabad ég alá. A lacikonyha fő fogása, a lacipecsenye már a vásárokon felállított sátorban készült gyors tőzön, s a kettőbe vágott cipőbe tett hagymás, paprikás zsírban sült sertésszeletet jelentette

S hogy milyen volt a magyar étterem? se? Ponyva elől és hátul, nyolclábú gyékénysátor, hordó szolgál asztalnak, szenes serpeny? a süte, mögötte természetes asszony óriás fakanállal, mellette a négykerek? kocsin kétfül? fazékban (vánkossal letakarva, hiszen az ételeket otthonról hozták) laskaleves, esetleg kása. Mellette két bödön, egyikben kávénak csúfolt cikória, a másikban, ahogy Nagy Ignác írja Dunapesti élet című tárcájában, "vízzel és hamuzsírral feleresztett tej". Itt minden két garas, az ibrik kávé, a pálinka, a sajt meg a jókora kenyér is, bár az "bizonyosan eltörné az ember lábát, ha véletlenül ráejtené". A hordó körül lacibetyárok: drótostót (ha nincs tányér, kalapjából is kiszűröcsöli a krumplicevest), cigány napszámos, guberálók és subások (akik ugyanazzal a szalonnadarabbal, amit reggelire megesznek, megkenik a hajukat is), talyigások, dinnyeárusok, a tolongó éhes vásári nép. Róluk írta 1842-ben a Szent Medárd-napi vásárra tévedve Hans Andersen, a mesemondó: "Milyen tolongás, milyen láрма! Mennyi remény és káprázat!"

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló