



Szellem a fazékból - Rántott leves

2013 január 06. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Nincsen ebéd leves nélkül. Legalábbis a magyar ember számára. Mindig is "a leves indította el a lélekben azt a komoly, emelkedett lelki folyamatot, amely feltétele volt annak, hogy az étkezés valóban meleg és igazi emberi ünnepséggé alakuljon át, s ne csak bend?tömés és táplálkozás legyen bel?le.

A helyesen megválasztott levessel kezdődhetett csak az a szelíd és méltóságteljes szertartás, melynek során nemcsak a gyomor telt meg, hanem a lélek is jóllakott." Márai Sándor írja ezt Krúdyról szóló művében, amiben az öreg hajós, Szindbád végleg hazatalál. A leves a családiasság és a meghittség érzését kelti. Felidézi a vasárnapi ebédek hangulatát. Rituálé ez, sőt áhítat. Ezért helyezik főként a férfiak csaknem minden étel fölé. Aki sok levest eszik, sokáig él. Hiszen aki sokáig él, annak sok levest kellett megennie. Nem véletlen, hogy a "restaurant" szó eredetileg nem is éttermet jelentett, hanem "szíverősít" húslevest. Amitől még a halott is feltámad. "Restaurer" annyit tesz: "helyrehozni, meggyógyítani".

*Szülőhegyi mesék...*

Az ilyen leves a "gyomor szeretője", mondja Antonin Careme, III. Napóleon konyhamestere. Elixír. Ezért mormolja Szindbád (Latinovits Zoltán) a tyúkhúslevest kanalizva: *"Élet, élet, szent megunt élet. Milyen jó visszatérni beléd."* És ezért kérdezi lelkesülten a Húsleves dicsérete című versében Berda József: *"Érzed-e, mondd, a velőcsont, az illatos-ízés zöldség, s a még fűszeresebb gyömbér testet-lelket gyógyító erejét?"*

Egy ilyen leves halhatatlanná tesz. Miként Jókait a bableves, amit maga úgy nevezett: "görögolvasó angyalbakanccsal", hiszen a jó bableveshez akkora paszuly kell, mint "a görög szerzetesek rózsafüzérje", meg füstölt disznóláb, ami formáját tekintve olyan, mint "az angyalok lábbelije". Vagy Mikszáthot a palóclevés, amit az író Gundel Jánostól rendelt az István Fűherceg szálloda Mikszáth-szobájában, mondván, készítsen olyan levest, amely "magában foglalja a magyar konyha minden zamatát". És ki emlékezne Újházi Ede színészre, ha a Wampetics vendéglőben nem találja ki a róla elnevezett levest, amit eredetileg nem is tyúkból készítettek, hanem vén, kálvinista kakasokból?

Levesétel mindenből készülhet. Felforralt aludttejből, korpaciberéből, hagymás zsírral ízesített tésztaaléből, abálóléből, tejjel habart aszalt gyümölcsből, a semmiből is, mint A kőleves című mesében. Ahogy a legszebb muskátlik is a legszegényebb házak ablakaiban nyíltak, a legizgalmasabb leveseket is a nyomor készítette. Felsorolni is lehetetlen az erjesztett savanyú, köménymagos, barna-, árva-, suhintott és csicsókalevesek számát. És ami egyesek szemében koldusétel, arra mások nosztalgiával emlékeznek. Móricz hűsei számára a rántott leves a szegénység szimbóluma volt. Krúdynak (igaz, csurgatott tésztával, tojássárgájával és füstölt hús levével) korhelygyógyító varázsszer.

Hamvas Béla meg egyenesen esszéjét írt hozzá: *"Ha költ? lennék, a legszebb versemet a rántott leveshez írnám. A normális élet az, ami az ételek között a rántott leves. Semmi különös. Szenzáció nélküli. Az ember a nap bármely órájában eheti, reggelire, ebédre, vacsorára, forrón, langyosan, vagy hidegen. Zsíron, vagy olajon pörkölt liszt és víz. A püthagóreusok kétféleképpen ismerték, sósan, esetleg köménymaggal, ahogy mi esszük, vagy a halványan pirított lisztet tejjel föleresztve, mézzel édesítve."*

Ma a zacskós levesek korát éljük. Hamisítják a bablevest, az Újházi-tyúkhúslevest, a palóclevest. De a rántott levest nem. A csurgatott tojáslevest sem. A kapáshalat (sóban, vízben főtt krumplilevest) sem. Érthet?. Hiszen Kádár elvtárs megmondta: "A króóómplileves, az legyen króóómplileves, elvtársak!" T?le pedig még az élelmiszergyártók is tartanak.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló