



Szellem a fazékból - Lacipecsenye

2013 február 03. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Ami ma a büfé, talponálló, kifőzde, az volt a régi kor emberének a lacikonyha. Amolyan középkori gyorsétterem. Vagy, ahogy a nép nevezte: László király vendéglője.

Azért hívták így, mert a legenda szerint II. Ulászló (aki Mátyás halála után került trónra) annyira elszegényedett,

hogy a Duna-parti sátoros kofaasszonyoktól hozatott b?rös pecsenyét a palotába. A gyors t?zön, paprikás zsírban sült tarját, amit egy félbevágott cipóba tettek (íme, a szendvics ?se!), a nép elnevezte lacipecsenyének. Röviden "lacinak". A kerek konyhát meg "lacikonyhának". Így mondja Heltai Gáspár is, a neves kolozsvári könyvnyomtató. Azt írja krónikájában, hogy a király ravásra (azaz hitelbe) hordatta a húst az udvari konyhába.

"Dobzse" (jól van) - mondaná az engedékeny László király. A történet jól hangzik, de nem igaz. (Mint a gasztrolegendák többsége.) Az elnevezés prózai eredet?: a vidéki háztartásokban június végén, Szent László napján költöztették ki a konyhát a szabad ég alá, ez volt a nyári konyha. Néhány pusztai ház udvarán még ma is lacikonyhának nevezik a boglyakemence alakú f?z?helyet.

A XIX. század közepén már 26 lacikonyha m?ködött a pesti oldalon. Zömük a Szénapiacon (a mai Kálvin tér) és a Duna-parton. Egyszer? tákolmányok voltak: nyolclábú gyékénysátor, elöl-hátul ponyva, középen négykerek? kordén óriási kétf?l? fazekak, amiket vánkossal takartak le, hiszen az ételeket hazulról hozták. Az egyikben köleskása p?f?gött, a másodikban tekintélyes gombócok, amikkel a labancot lehetett volna ágyúzni, a harmadikban a bableves rotyogott. Asztalként hordó szolgált, szenes serpeny? volt a t?zhely, mögötte természetes asszonyosság állt óriási fakanállal.

"A lacikonyha - írja Dunaparti élet cím? tárcájában Nagy Ignác lapszerkeszt? - a két garasos ige megtestes?lése." A nagy bádofazekak "szörnyen g?zölögnek, mint a túlhajtó politikusok, de ugyan mi van bennök? Részint fekete, részint fehér lé, az el?bbit a könnyen hiv?k kávénak, imezt pedig tejnek nevezik, ámbár a fekete lé csak cikória, a fehér pedig vízzel s hamuzsírral föleresztett tej. De azért bízvást kávénak és tejnek nevezhetjük e két valamit, mert hiszen a forró politikának is elvtelenség az elve, és céltalanság a célja. S ezen jó kávéból, tejesen vagy feketén, nagy ibrikkel adnak cukrosan és zsemlyével együtt két rézgarasért." Némelyik zsemlye persze olyan öreg, hogy bizonyosan összezúzná az ember lábát, ha véletlenül ráejtené.

Ilyen képet fest a lacikonyhák világáról - fél évszázaddal kés?bb - Ágai Adolf is, a Borsszem Jankó f?szerkeszt?je. Nyoma sincs az Arany János-féle der?s világnak, ahol "Sistereg a zsír, kolbász, pecsenye, / Éhes gyomornak b?bajos zene". Itt kézzel és csorba szél? fakanállal falnak a szegények. "Hús pedig se nem f?zetik, se nem süttetik. Csak sátoros ünnepen jut." Akkor is csak lutriképp, aki fizet még, belekanalazhat a levesbe, hátha kihorgászik egy tyúkfejet, disznólábat. Méltósággal vigadó parasztok sincsenek, csak néhány tót taligás (aki kerek kalapjából is kisz?rcsöli a laskalevest), éhenkórász napszámosok, gyanús lacibetyárok, mint Jókai Mór csalafinta Berbécs Józsiája, aki azzal a trükkel csalja ki a székely atyafi szájából a kofapecsenyét, hogy hibázik a súlya, elviszi megmérteni.

Lacikonyhák persze ma is m?ködnek országszerte. S?t. Néhány évig Pest felkapott helye volt a Laci!Konyha! nev? ingyenc rombisztró. Utóda, a Laci!Pecsenye? fél éve költözött a Sas utcába. Hitvallásuk szerint a "Lacipecsenye magyar hagyományokra épít? kifinomult kortárs bisztrókonyha", ahol "középpontban a pecsenye áll". De hát Brillat-Savarin óta tudjuk: "Szakácsnak tanul az ember, pecsenyesüt?nek születni kell."

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
