



Szellem a fazékból - Pogácsadiplomácia

2013 november 24. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Ezt vitte magával Julianus barát, amikor a XIII. század első felében keletre indult, hogy megjelje az országát. Ezt süttette anyjával (cseppnyi anyatejgel) Borsszem Jankó, midőn névérei keresésére indult sárkányországba.

Ezzel tarisznyázták fel a szegény ember fiait, amikor útnak indultak szerencsét próbálni. A hamuban sült pogácsa

nem egyszer? elemózsia, hanem jelkép. A megbízható étel. A h?ség. Julianus és Gerhardus 37 napig folyvást gyalogoltak a pusztaságban. "Ezalatt huszonkét hamu alatt sült kenyérrel éltek, olyan kicsinyekkel, hogy, ha öt nap alatt megeszik, akkor sem laktak volna jól bel?le." Mégis túléltek. Mert a hammaspogácsába belesült az ?sök ereje. A latin "panis focacius" hamuban sült kenyeret jelent, de a latin nyelvben a hamu a múltat, az ?sök tudását is jelképezi. Nem véletlen, hogy sok helyütt hamut kevertek a tésztahoz, amikor sütötték.



» Ahány ház, annyi pogácsa

A focacea (sült tészta) szóban nem nehéz felismerni a lapos kenyér, a focaccia ?sét. Ez a forrása a francia fougasse, a spanyol hogaza, a német Pogatsche, a szláv poga?a kifejezésnek is. Még a törökök is megértik. Bár amit kapunk, nem sós sütemény, inkább édesség.

Mert ahány ház, annyi pogácsa. A kolozsvári orvostudós, Mátyus István kedvelte például a molnárpogácsát. Ez nagyméret?, zsíros pogácsaféle volt, amit a malomvámként összegy?lt lisztmaradékból sütöttek - járandóságként - a molnárlegényeknek. A menyasszonypogácsa dió nagyságú édesség volt, és azért nevezték így, mert eljegyzéskor a menyasszony ezt szórta kötényébe?l a falusiak közé.

Sokkal ijeszt?bb a tollaspogácsa, amivel megjósolták a halál érkezését. Sütés el?tt mindenki egy tollat dugott a saját nyers pogácsájába, és akinek a tolla elégett, a néphit szerint nem érte meg a következ? pogácsasütést. (Ha pálforduló napján sütötték, akkor pálpogácsának nevezték.) Ennek mai változata Örkény István tömeggyilkos pogácsája. Valahol a Nagy Magyar Alföldön - így meséli A végzet cím? egyperces - éldegélt egy pogácsakedvel? család. A mama egy nap liszt helyett rovarirtót gyúrt a tésztaiba. Ízre nem volt rosszabb, hát jól bepogácsáztak. Reggelre meg is haltak mind a négyen. Összejött a rokonság, halotti tortát ült, a maradék pogácsát elmajszolgatták, meghaltak mind. A ment?sök fejcsóválva körüljárták a sok halottat, de miel?tt visszaindultak volna, megettek néhány pogácsát. És így tovább a végtelenségig.

Mindenki a maga szerencséjének pogácsa - mondhatnánk a L'art pour L'art Társulat szavaival, de vannak boldog pogácsák is, úgy mint: burgonyás, sajtos, tejfölös, túrós, juhtúrós, káposztás, medvehagymás, mézes, babos, vajjas, hájas, magos, hagymás és még százféle omlós és hajtogatott leveles szerkezet?. De csak egy dobogtatja meg ízével és illatával a honfiúi keblet, ez pedig a tepert?s pogácsa.

Amit hatodfél évszázad után a Magyar Pékek Fejedelmi Rendjének és az agrártárca jogászainak végre sikerült eredetvédelemmel nyilvánítani. A zsírosbödön és a szalonnapörcc diadala a brüsszeli bürokrácia felett. A bejegyzendő elnevezés az 1216/2007/EK rendelet 2. cikkelye szerint "Tepert?s pogácsa" lesz, azzal a kiegészítéssel, hogy

forgalomba hozatalakor a címkén az állhat: "Magyar hagyományok szerint előállított sós sütemény".

Az oltalom alatt álló eredetmegjelölést már megkapta a szegedi szalámi, a hajdúsági torma, a makói vöröshagyma, a gönci kajsziarack, a szegedi fűszerpaprika-keverék. A csabai és a gyulai kolbász földrajzi védeltséget élvez. A pozsonyi kifli már a szlovákoké. A krémes szlovén. A Tokajin évek óta marakodik a szlovák és a magyar kormány. A libamájperget talán megnyerjük, ám a piac részét már elveszítettük.

Pogácsadiplomáciából viszont jeles. A tepertős pogácsa felkerült az 1200 védett élelmiszert tartalmazó uniós listára.

Örülünk neki, mint tót a pogácsának.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló