



Szellem a fazékból - Kecöp

2014 február 09. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A franciák csigaevők, az olaszok tésztafalók, a németek mindent állatbélbe töltenének. A cseheké a knédli, a spanyoloké a makksonka, a törököké a döner kebab. Amerika nemzeti étele a ketchup. Mindegy, mit esznek - hot dog, hasáburgonya, hamburger -, ketchupot nyomnak rá.

Úszik minden a paradicsomszószban: a fast és street food üzletek, az iskolai menzák. Ezzel öntik le az ellenszenves politikusok szobrát, ezt locsolta a Psycho című thriller zuhanyzós jelenetében a nejlonfüggönyre Alfred Hitchcock. (Bár az utolsó változatban folyékony csokoládé helyettesítette a vért.)

A világon évente több milliárd flakon ketchup fogy, az amerikaiak többet költenek a vörös szószra, mint mozijegyre. Ráadásul a ketchup jelkép. Van ketchupév? verseny, Las Ketchup nevű popkvarter, hirdetik a szósz mint antioxidáns, rhajóseledelt, ételixírt. Egyes gyártók szerint még ezüstpucolásra, hajmosásra is alkalmas. Szobrot is állítottak neki: az Illinois állambeli Collinsville városában álló víztorony nem más, mint egy 52 méteres óriási ketchuposüveg.

Henry J. Heinz se gondolta volna, hogy paradicsomszószja egykor az amerikai álom beteljesülése lesz. A ketchupkirály (német bevándorlók fiaként) 1869-ben a pennsylvaniai Sharpsburgban alapított élelmiszergyárat. Először tormaszószot gyártott, de az a kutyának sem kellett. Kezdetben gond volt a ketchuppal is. A szögletes Heinz-üvegek hamar népszerűvé váltak, ám a szósz - hiába ütögették az üveg fenekét - nem akart kijönni. Vagy, ami még rosszabb: pluttly!, kicsusszant az egész. A jelenségnek fizikai magyarázata van: ha folyamatosan rázunk egy fajlagos felületű tixotróp anyagot (például a paradicsomszószot), akkor megváltozik a viszkozitása, és folyékony lesz. Ha állni hagyjuk, újra visszadermed. Fizikaórák helyett Heinz úr inkább mágusanyag flakonokba töltötte a szószot, majd a fejükre állította őket, és megfordította a címkét. Ha a ketchup másodpercenként egy centiméternél gyorsabban folyik ki, akkor híg. Ha lassabban, akkor sűrű. Az ideális sebesség 0,045 km/óra. Bárki utánaszámolhat.

"Ketchup Harry" marketingzseninek bizonyult. A paradicsomszószot 1876. július 4-én vezette be, a függetlenségi nyilatkozat 100. évfordulóján. A címkékre azt írta: "57 varieties" (57-féle termék), pedig már akkor hatvannál tartott. De tetszett neki az "57" írásképe, hangzása, az ötös és a hetes szám misztikája. Rendelte meg a világ első neonreklámját is. Kristálypalotát építtetett (kiállító- és bemutatóterem keverékét), ahol a látogatók hintaszékben kószolhattak meg a mustárokat. Az 1893-as chicagói világkiállításon uborkakitértet osztogatott. Aki kitért, az uborkaszószát reklámozta. A Heinz-féle csomagolás fogalommal vált, és később (az alapító halála után) Andy Warhol ketchuposüvegeket és leveskonzerveket ábrázoló festményei révén (a Marilyn Monroe-szítanyomatok mellett) bekerült a modern művészet kiállítótermeibe is.

Meglepő mód Henry J. Heinzet eleinte nem különösebben érdekelte a szósz nevének eredete. Pedig a XX. század elején gombamód szaporodtak a konkurens termékek. A piacon vadabbnál vadabb változatok bukkantak fel: catsup, kotchup, katschoup, cornchop, kotpock, kutchpuck. Így aztán ki kellett nyomozni, honnan is jön a név. A Ké-Tsiap első írásos nyomára Kínában bukkantak a XVI. századból. Érelt halszósz lehetett, mint a római garum, vagy még inkább egyfajta mártás, amit párolt halakhoz adtak. A kínaiak szerint vietnami, a vietnamiak szerint indonéz eredetű. Számos változata létezett: a maláj ketjap kental (szójababból), az indonéz ketjap manis (pálmacukorral). Feltehetően holland tengerészek közvetítésével került a brit szigetekre. Angliában (catchup változatban) 1690-ben bukkant fel egy értelmezhető szótárban, mint "kelet-indiai szósz". Kelet-India azonban akkortájt Dél-Ázsiát jelentette. Megvan tehát a maláj-indonéz eredet. Ez a változat (mint Eliza Smith 1727-es szakácskönyvéből tudjuk) szardíniát, hagymát, ecetet, fehérbort, citromhéjat, szerecsendiót, gyömbért tartalmazott - nyoma sem volt paradicsomnak. Nem is lehetett különösebben finom, hiszen Jonathan Swift (a Gulliver szerzője) arról panaszkodott egyik költeményében, hogy "házi kenyér, jó angol sajt helyett szárított halat adtak valami sós catsup szósszal".

A mai ketchup 1792-ben született. A Sugar House Book című amerikai szakácskönyvben ekkor tűnik először a szószból a szardellapasztja meg a fehérbor, és kerül bele a két legfontosabb összetevő: a cukor meg a paradicsom. Négy évtizeddel később Charles Dickens már bárányhoz is ajánlja. Újabb három évtized múlva színre lép Henry J. Heinz, aki hamar rádöbben, hogy a friss, pektinben gazdag paradicsomba nem kell tartósítószer, és ezt a felfedezését - újabb marketingfogás - világgá is kürtöli. Ez az a pillanat, amikor a szerb ajvárnak, a román zakuszkának, a makedón pindjurnak és a többi paprikás-paradicsomos szósznak (legalábbis a globális piacon) befellegzik.

Mert a ketchuphívőket nem érdekli, hogy egy félliteres flakon 48 darab kockacukrot tartalmaz, és annyi konyhasót, ami több hónapra elegendő. Nem zavarja őket az sem, hogy a szószot a benzoésav nátriumsóval (E211) tartósítják, kimutathatatlan szilícium-oxiddal (E551) sűrítik. Az sem számít, hogy H. J. Heinz birodalmát 23 milliárd dollárért (azaz 5500 milliárd forintért) tavaly felvásárolta Warren Buffett befektetőcsoportja, a 3G Capital. Ők csak ketchupoznak, ketchupoznak, mindaddig, amíg a sok vörös szósztól egy nap el nem borul az agyuk, mint a Ketchup című novellában Slawomir Mrozek hősének, aki már nem tud több ketchupszószot enni, és

tehetetlenségében felgyújtja a McDonald'sot. Elvégre az életér?l van szó.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:

Heti Válasz Kiadó

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

A szerz? ajánlása:



Ajánló
