



## Szellem a fazékból - Manga

2014 február 16. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Megnéztek már rendesen egy mangalicát? Szerelem els? látásra. Mindegy, hogy sz?ke, vörös vagy fecskehasú, ahogy ott áll, lábát konokul megvetve, olyan, mint egy támadni készül? gyalogbetyár. Az ember ösztönösen hátralép.

Izmos fekete orra egyfolytában szimatol, fültövéen a világos Wellmann-folt, szeme barna, körme, szempillái feketék. Mintha Frida Kahlo vagy Rózsa Sándor hunyorogna rád összevont szemöldökkel. Tekintetében ott lapul összes félvad rokona: a szerb sumadia, a göndörsz?r? szalontai, a kipusztult dunántúli siska, a szerémségi fekete, az erdélyi tüskés disznó. Az ember gondolkodás nélkül elhiszi, amit régi beszámolók állítanak: a nomád "mangaritzta" falkák a kutyát, farkast is "szétkapták", s?t az embert is "megpörgették", ha nem volt eléggé óvatos. "De a pásztorok - mint Alfred Brehm német zoológus írja 1879-ben - mind fel vannak fegyverezve pisztollyal, részint hogy az estend csatangoló farkasokat elijesszék, másrészt hogy magukat az er?s vaddisznószer? kanoktól, az úgy mondott szelíd házi sertésekt?l védelmezzék." Néhány tenyészt? állítja, a gyapjas disznóba még a kullancs sem mer belemenni. Ám ez holmi városi beszéd, hiszen a kullancsnak nincs annyi esze, hogy ezt végiggondolja.

Annál több volt a világhír? séfnek, Thomas Kellernek, aki a San Franciscó-i luxuséttermében már évekkkel ezel?tt m?sorra t?zte a mangalicát. Igaz, "mangalítsanak" írta, mégis divatot teremtett: ma Amerika-szerte tényként kezelik, hogy a wagyu marha után a mangalica lehet a következ? gasztronómiai világtrend. (Ami, ugye, a hizlalt libamáj kálváriáját tekintve sokat lendítene hitelességünkön.) A japánok már most meg?rülnek érte. F?ként amióta láttak Tokióban egy eredeti (kitömött) példányt. Azóta a szusiba is ezt teszik. A mangalicaszír pedig úgy hat Nippon gyermekeire, mint az afrodiziákum.

A spanyolok a karajért és a hátsó combért rajonganak, a rác disznót legszívesebben nem ibérico sertéssel, hanem pókkal kereszteznék. Akkor legalább nyolc sonkája lenne. Az érlelt sonka egyébként is kultikus étel: egy hispániai mondás szerint több muzulmán tért át a katolikus hitre a sódar miatt, mint az inkvizíció hatására.

Az persze szemenszedett hazugság, hogy a mangalica zsírja kevesebb koleszterint tartalmaz, mint a többi hízósertésé. Ugyanannyit tartalmaz. És tápértéke is épp akkora. Mese az is, hogy a kondorsertés szalonnája egészségesebb. Hogy zsírsavösszetétele olyan, mint a tengeri halaké. A mangalica - élettani szempontból - éppoly ártalmas, mint minden más disznó.

Csak sokkal finomabb!

A húsrészek át meg át vannak sz?ve zsírszövetekkel, szép márványozottak, ezért lehet bel?lük lédús pecsenyehúsokat sütni. Ezért lesz a tarja, a lapocka vadítóan szaftos, porhanyós (nem pedig cip?talp). Az íz ugyanis az ételek lelke. Az ízt pedig a takarmányból a zsírba oldódó zamatanyagok adják. Mondd meg, mivel etetted a disznódat, és megmondom, milyen tenyészt? vagy. Hiszen a mangalica kétszer annyi id? alatt éri el vágási súlyát, mint egy hagyományos sertés, így a vitaminoknak, ásványi sóknak kétszer annyi idejük van a beépülésre. Ami finomabb, az egészségesebb. Aki evett már lassan párolt mangalicapofát, tudja, mir?l beszélek. Amikor a hús szétolvad az ember szájában, arcán kisimulnak a ráncok, és a világ rendje helyrebillen. Kit érdekel, hogy drágább? Hogy a szegények eledeléb?l mára prémium termék lett? Legfeljebb holnap nem eszem.

De addig József Attilára gondolok: "Láttam a boldogságot én, / lágy volt, sz?ke és másfél mázsa. / Az udvar szigorú gyöpén / imbolygott göndör mosolygása."

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://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:****Hetivalasz Kiadó**

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

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@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](http://www.flagmagazin.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---