

## Szellem a fazékból - Angyalbakancs

2014 május 02. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Krúdy után a magyar irodalom legnagyobb ínyence Jókai Mór. Mert bár ínycsiklandó érzékletességgel ír a húslevesről Móricz, a pacal rejtelméről Zilahy Lajos, a lecsóról Simonffy András, a töltött káposztáról Mikszáth Kálmán, és meghökkent? kulináris titkok derültek ki Jékely Zoltánról (majoránás pacsirtasült) {...}

{...} a fess Bródy Sándorról (a zsírba pörkölés tudománya), Tömörkény Istvánról (kofapecsenyé és zsíros kakas), nem is szólva a zsigeri életfunkciókat rituális zabálássá növeszt? Berda Józsefről - azért olyan író nehéz még egyet mondani, akinek szinte minden m?vében lakmároznak.

Ha felütjük a Jókai-szótárat, csak ámulunk. Az író telehintette m?veit talányos ételnevekkel. Nála a darás tészta: "t?zk?", homokkal", a patkó alakú sütemény: "katakönyöke", a fánkser? sült tészta: csehampuska. A fodormentát bársonynak, a krumplit tartuflinak, a ribizskét tengeri sz?l?nek, a mákos tésztát csikmáknak hívta. F?zelékféle volt a "macskanadrág", a "harmatkása", az ehetetlen kenyér záklyás vakarcs, az összeragadt galuska nyögvenyel?. Felháborodott, ha valaki azt merete mondani: halászlé. Szerinte az étel korrekt neve: halászos leves, hiszen nem a halász levét esszük, hanem a halét.

Amikor 1862-ben egyik tisztel?je lemásolta és elküldte neki az akkor legrégebbnek vélt magyar szakácskönyvet, a késmárki Thököly Sebestyén konyhamester receptgy?jteményét 1601-ből, annyira fellelkesedett, hogy a Vasárnapi Újságban Nemzeti eledeleink címmel felhívást adott közre azokról az ételekről, amelyeket meg kell mentenünk, mert a kihalás fenyegeti ?ket. "Aki meg akarja ismerni egy nép kultúrai fokát, nézze meg annak t?zhelyét" - írta, és megszállott módjára gy?jtötte az étek leírását. Pedig unokahúga, Váli Mari emlékezéseiből tudjuk, hogy nem volt haspók. "Móricz bátya nagyon kis ev? volt, bár nagyon szerette a csibének a zúzóját, meg a combját, libának a mellét hidegen. Tavasszal a tárkonyos bárányt!" Jókai ínyenc volt, az ízek kifinomult élvez?je. Igazi receptet mégsem írt soha, még A Hét folyóirat szerkeszt?je, Ignóus kérésére se (aki Emma asszony álnéven szakácskönyvet szerkesztett), mert szerinte ez asszonyok dolga. Annál többet foglalkozott a svábhegyi sz?l?jével (Kertészgazdászati jegyzetek), kagyló- és csigagy?jteményével (megírta A csigák regénye cím? tanulmányát).

Ma Jókai kulináris oldalát a legtöbben a Jókai-bablevesről ismerik. Pedig számtalan más régi étel továbbélését is az ? érdekl?désének köszönhetjük. Ilyen a cakumpakk leves ("ebben van paszuly, burgonya, rizs, káposzta, közbevegített b?rös pecsenyedarabokkal, feleresztve rántással, paprika a tetejébe"), a bakagombóc ("ez tésztából készül, olyan egyfontos golyóformára, szalonnával megspékkelik, azután egy óra hosszat f?zik bugyborékoló vízben, míg megpuhul, akkor zsírba rakják, hol újra megkeményedik, hogy l?ni lehet vele"), a zsványpecsenyé ("ezt nyáron fogják sütni: áll marhahúsból és sertéshúsból"), valószínűleg azonos a cigánypecsenyével, a krampampuli a szilveszteri ördögital, amely annyira leny?gözte, hogy receptjét három regényében is elmeséli.

Az étek egy része azonban elveszett, már csak nála olvashatunk róla. Még szerencse, hogy leghíresebb étele, "a görög olvasó, amiben angyalbakancs f?tt", fennmaradt. Mert ez semmi más, mint a Jókai-bableves. Magyarul: "Füstölt malacköröm babba f?zve." Amelynek ízét nem a vastag rántás, hanem a kocsonyássá s?r?södött disznókörm adja.

De ez maradjon az ínyencek (és a Jókai-hív?k) titka.

### **Jókai-bablevesf?z? verseny** **Balatonfüred, Koloska-völgy, május 3.**

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 s?t?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](mailto: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](http://www.flagmagazin.hu)

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

A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden  
magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

---