Régi-új ízek: dísznövényből alapélelmiszer

Winnetouék fohásza a krumplihoz

Divatos? Kimegy a divatból? Ugyan már! Burgonya, azaz a köznyelvben krumpli mindig volt, van, lesz, mert a magyar konyhák egyik legfőbb alapanyaga ősidők óta. És ez így is marad, amíg világ a világ. A hazai vendéglátásban tonnaszámra dolgozták fel, és az otthoni felhasználása is jelentős. Egyik meghatározó, legfontosabb alapanyagunk.

Európából, történelmi távlatokon át szemlélve igazi sikertörténet a burgonyáé, amely a kutatások szerint Dél-Amerikából, az Andok hegységből származik. Nagynevű tudósok megállapították, hogy a világnak azon a táján már hétezer évvel ezelőtt is fogyasztották, bár először a bennszülöttek dísznövényként használták, mert úgy vélték, hogy föld felett található, zöld levelei mérgező hatásúak. Egy fennmaradt indián ima során így fohászkodtak az Andok fiai isteneikhez: „Ó Teremtőnk! Te, aki életet adtál mindennek, és megteremtetted az embert, hogy élni és sokasodni tudjon, szaporítsd a föld gyümölcseit, a krumplit és más ennivalókat, hogy az emberek ne szenvedjenek az éhínségtől és a szegénységtől!"

A királyi gyógyszerész hatalma

Amikor a XVI. században az első gumók megérkeztek Európába, épp mérgező híre miatt komoly bizalmatlansággal fogadták. Elfogadtatásában nagy szerepet vállalt XVI. Lajos francia király gyógyszerésze, Augustine Parmentier, aki előbb az uralkodót győzte meg a gumó ártalmatlanságáról, majd később a nemesség bizalmatlanságát is eloszlatta, később pedig a parasztságot is rászoktatták a burgonya fogyasztására.

Mérgező úri huncutság?

Magyarországra a XVII. század közepén érkezett meg a burgonya, Németországból hazatérő diákok hozták be először az országba. Azonnal perbe is fogták őket, mondván: meg akarják mérgezni az embereket... Alig egy évszázadnak kellett eltelnie, míg a nagy újító, II. József már adókedvezménnyel kecsegtette a „földi alma", azaz a Grundbirne termesztőit. A német elnevezésből származik különben a magyar „krumpli" szó. Mivel termesztésének módja nagyban különbözött az addig ismert, magról termesztett növényekétől, még az 1700-as évek végén is csak a főurak és nemesek kertjeiben találhattunk burgonyát.

A kutyának se kell...

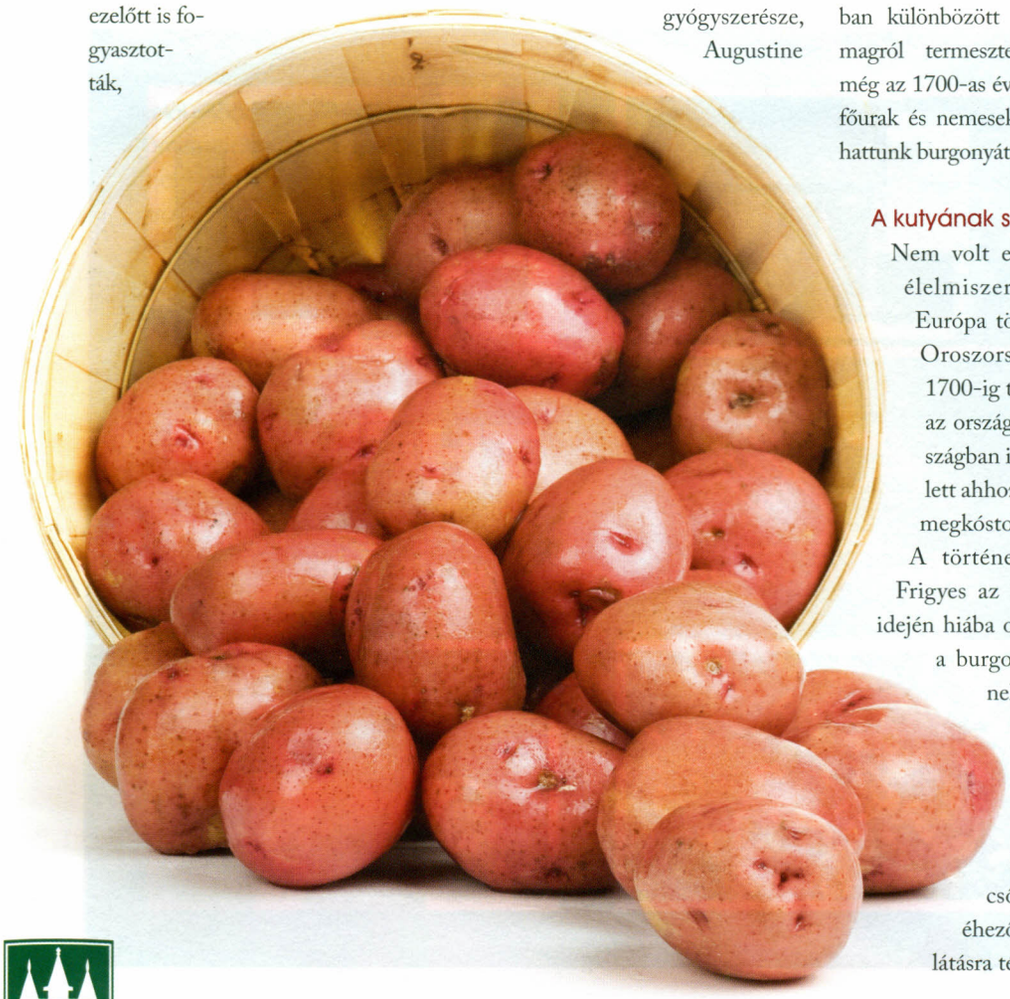
Nem volt egyszerűbb az új élelmiszer elfogadtatása Európa többi részein sem: Oroszországban például 1700-ig teljesen kitiltották az országból, és Poroszországban is karhatalom kellett ahhoz, hogy egyáltalán megkóstolják az emberek. A történet szerint Nagy Frigyes az 1774-es éhínség idején hiába osztogatta ingyen a burgonyát az éhezőknek, ők kerek perec kijelentették, inkább az éhhalál, mintsem a krumpli... A katonák ekkor csőre töltöttek, az éhezők pedig jobb belátásra tértek.

Szegény ember krumplit főz

Ettől kezdve a krumpli a kiadós és olcsó ételek alapanyagául szolgált az öreg kontinensen is. Kelet-Európában pedig az ipari fejlődés és ezzel arányosan a fejlődő ipari proletariátus megjelenése hozta magával nagy mennyiségű termesztését. Magyarországon az északi, felvidéki területek számítottak a legkomolyabb termőterületnek, Árva, Liptó, Túróc, Sáros megye német ajkú lakossága fogadta el a leginkább az új idők alapélelmiszerét, a burgonyát. A városi lakosság igényeinek kielégítésére került később a Nyírségbe, majd a XX. század első harmadának végén a somogyi régióba is, és immár egyértelműen a szegényebb néprétegek élelmezésének megoldását jelentette a korábban „bűnös gumós".

Tavalyi hó: Ella, Rózsa, Góliát és Hópehely

Bár a krumpli gasztronómiai szerepe napjainkban jelentős, a mai élvonalbeli séfek panaszainak egyik állandó tárgya, hogy míg néhány évtizeddel ezelőtt számtalan fajtát lehetett a piacokon beszerezni, mostanság alig van választék. Pedig tény, hogy minden ételfajtához más-más típus a legjobb. A szakirodalom szerint salátákhoz általában a speciális, finom szemcsés textúrájú, keményen főző burgonyák alkalmasak, leveseket, levesbetéteket, egytálételeket, előételeket, köreteket, töltött burgonyákat, főzelékeket és a tésztaféléket általában a kissé lisztes, közepesen finom textúrájú burgonyafajtákból kell készíteni. A lisztes, laza szerkezetű, nagyobb szemcsézetű burgonyából hasábburgonya és szeletelt burgonya készíthető. Manapság a piacon többnyire nem Ella, Rózsa, Desiré, Százszorszép, Hópehely, Góliát kapható, hanem egyszerűen: krumpli. Jobb esetben burgonya.



BUDAPESTI NAGYBANI PIAC Zrt.
Mindent egy helyen
1239 Budapest, Nagykőrösi út 353.; Telefon: +36 1 814 5300; Fax: +36 1 285 5333; www.nagybani.hu