

**CSERNA-SZABÓ ANDRÁS**

**77**  
**MAGYAR**  
**PACAL**

**AVAGY A GYOMOR  
CSODÁLATOS ÉLETE**

„A csillagos ég fölöttem, a pacal bennem...”

*E. P.*

„E szónak gyöke pacz egy azon pocz szóval, melyből poczok, poczokos származnak, miért a poczokos, vagyis hasas embert paczalos-nak is mondják. E szerint azon szók osztályába tartozik, melyek po pö, bo bö gyöküknél fogva valami felfuvottat, dudorút, gömbölyűt jelentenek, mint: poh, pohos, potroh, potrohos, pók, pöfeteg, pofa, bog, boglya, bödön, bög.”

*Czuczor Gergely–Fogarasi János: A magyar nyelv szótára*

„...az ebéd koronája: oly csodálatosan sárga és illatos levében a pacal...”

*Füst Milán*

„...közfelfogás szerint a pacal póri étel, hordárok, csizmadiák, utcaseprők, írók és művészek igénytelen tápláléka...”

*Váncsa István*

„Aki pacalt akar enni vagy özvegyasszonyt elvenni, ne kérdje, mi volt benne.”

*népi mondás*

„Mutassatok még egy könyvet, tárgyalja légyen a tudomány bármelyik ágazatát s iratott légyen bármely nyelven, mely ily kiváló sajtóságokkal rendelkezik, ennyi érdemmel bővelkedik és én nagy adag pacallal fizetek néktek. Hasonlíthatatlan, páratlan, egyedülálló mű; ilyen könyvet hiába kerestek, uraim, s ezt vallom róla a jelenben és vallom a jövőben...”

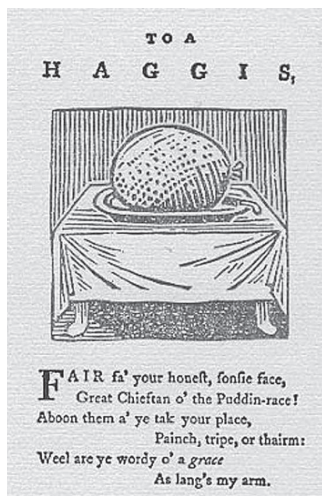
*Rabelais: Pantagruel (Faludy György fordítása)*

## A LÍRAI PACAL

Hagyjuk most már a pacalprózistákat, tekintetünket vessük világítóan tehetséges költőkre.

Skócia nemzeti poétája („a skót Petőfi”), Robert Burns állítólag imádta a haggist. Sőt, nemcsak állítólag, hanem tényleg imádta, még gyönyörű költeményt is címzett e nemzeti eledelhez. A (valószínűleg viking származású) haggist általában „skót hurkának” fordítják, pedig pontosabb volna „skót gömböcnek” hívni, ugyanis nem bélbe, hanem gyomorba töltik. A birka belsőségeit (szív, máj és tüdő) alaposan megtisztítják, néhányszor felforralják újabb vizekben, majd marhafaggyúval ledarálják. Ezután hozzáadnak nagyon finomra vágott vöröshagymát és némi zablisztet. Fűszerezik örölt borssal, cayenne borssal, majoránnával, majd mindezt a birka gyomrába töltik, hozzáöntenek marhahúslevest és ecetet. Hívhatnánk töltött birkapacalnak is. Lassú tűzön három órán át főzik, majd megsütik.

Január 25-én, a költő születésnapján a skótok világszerte haggis-lakomákat rendeznek, egy pesti haggis-lakoma apropóján írta ezt



Sisso 2000-ben: „A skótok minden híreszteléssel ellentétben megadják a módját, és nem is akárhogy: január 25-én szigorú forгатókönyv alapján emlékvacsorákat – Burns Supper – rendeznek. Ezeken a vacsorákon elsősorban Robert Burns szellemét idézik meg, de úgy, hogy a gyomor is kapjon a költészetből. Burns már életében is elég nagy sztárnak számított Skóciában, halála után pedig a szomorú rajongók megalapították a Burns Clubot, verseket és posztereket cserélgettek, évente egyszer pedig ellátogattak

a költő sírjához. Az egyik ilyen alkalommal a résztvevők úgy gondolták, hogy a sírámok helyett jobban tennék, ha valamiféle kellemeesebb szórakozás után néznének. Így aztán vacsora-forгатókönyvet írtak (evés, ivás, Burns-vers, evés, ivás, Burns-vers, ivás és így tovább a sárga földig), és ennek alapján ünnepelték meg évről évre a költő születésnapját. A dolog annyira jól sült el, hogy különböző irodalomkedvelő és kulináris társaságok, sőt maga Sir Walter Scott közvetítésével nemzeti ünnep kerekedett belőle. A Burns Supper tehát olyan, mintha mi, magyarok, Petőfi tiszteletére minden évben refomkori disznóvágást rendeznénk, ahol ismert fővárosi művészek és politikusok Petőfi-verseket szavalnának, de azért a szcenárió leggyakoribb napirendi pontja mégis az lenne: *Még több húst, még több szilvapálinkát.*”

Robert Burns *A haggishoz* (*Address to a Haggis*, 1786) című verse természetesen minden egyes Burns Supper alkalmával elhangzik. Így szól magyarul, Fejes György fordításában:

Hódolatom, kerek pofa,  
Töltelékfélék nádora!  
A pacal, bendő és zuza  
    Úrnak fogad,  
Ezért nyújtom karhosszura  
    Áldásomat.  
Nagy teli tálad nyög veled,  
Szép halmaid, mint kék hegyek,  
Pálcád, ha kell, malomkövet  
    Elhordana,  
Nyílásidon, mint gyantacsepp,  
    Zsír harmata.

A Gazda minden szendeség  
'S tisztelet nélkül vág beléd,  
Csillogva omlik szerteszt  
    Az életed;  
Dicső látvány a töltelék,  
    Párás, meleg!

Aztán mindenki nekilát,  
Csülökre mind, az angyalát!  
Míg lassanként a nagy család

Majd szétreped,  
Aztán a Gazda mond imát:  
Hálát rebeg.

Lehet, hogy van oly francia,  
Ki büszke a *fricassee*-ra  
(Mit undorodva disznaja  
Köpködne ki),  
Hogy tán egy ilyen vacsora  
Nem kell neki?  
Szegényre rossz konyhája vár,  
Oly gyenge, mint a kákaszár,  
Kórónyi lábán meg nem áll,  
Sorvad keze,  
Nem látja futni sem határ,  
Se' rét vize.

Nézd *haggison* nőtt embered,  
Lépteitől a föld remeg,  
'S mikor kardját ragadja meg  
Nagy öklibe',  
Úgy hullnak lábak és kezek,  
Mint gyom feje.

Óh, gondviselő Hatalom,  
Ki uralkodsz a sorsokon,  
Nem kér az éhes kaledon

Híg árukat,  
De hálálkodni fog nagyon,  
*Haggist* ha kap.

A *Hegylakó* című angol–amerikai filmben (1986) a skót Connor MacLeod (Christopher Lambert) sokkal egyszerűbben tudja a receptet. Igaz, még csak a XVI. században járunk. Miután „hülye haggisnek” nevezi Juan Ramirezt (Sean Connery), vagyis egy másik halhatatlan harcost, s az értetlenül fordul feléje, MacLeod kifejti: a haggis birkagyomor hússal és árpával töltve. És mire való? – kérdezi Juan. Megesszük – mondja MacLeod. Milyen undorító – szögezi le a spanyol–egyiptomi Ramirez.

Most ugorjunk a zord északról a napfényes délre. Annyit mondok: Álvaro de Campos. Hogy ki ő? Egyike Fernando Pessoa teremtett, heteronim költőfiguráinak, a portugál költő nyolcvannál is több alteregójának egyik legjelentősebbje: „Whitman-ra emlékeztető szabadverseiben, dionüszoszi ódáiban az értelmetlenség futurista bölcsességét hirdeti”. Campos egyik halhatatlan költeménye a *Pacal – portói módra* (*Dobrada à moda do Porto*, 1933–34?) című, melyet Somlyó György fordított magyarra:

Egyszer, téren s időn kívül, egy étteremben  
hideg pacalt tálaltak élém szerelem helyett.  
Szóltam finoman a konyha küldöttjének,  
hogy melegen szeretem,  
és hogy a pacalt (méghez a portói módra) sohasem eszik hidegen.

Türelmetlenek voltak hozzám.  
Hát sehol se lehet igazunk, még az étteremben se?  
Nem ettem meg, nem kértem másikat, rendeztem a számlát,  
és elkezdtem az utcát róni fel s alá.

Ki tudja mit jelent ez?  
Velem történt, de én sem tudom...  
(Azt jól tudom, hogy mindenkinek a gyerekkorában van egy kert,  
a magunké vagy a közée vagy a szomszédoké.  
Jól tudom én, hogy a játékunk volt ott az igazi úr.  
S hogy a szomorúság csak a máé.)

Nagyon is jól tudom én,  
de ha szerelmet kértem, mért hoztak nekem  
pacalt, portói módra, hidegen?  
Nem olyan étel az, ami hidegen ehető,  
nekem mégis hidegen hozták.  
Nem panaszkodtam, pedig hideg volt,  
senki se tudja megenni hidegen, és ez hideg volt.

Campos csodálatos versében csak úgy hemzsegnek az igazságok:  
1. a pacal – néhány kivételtől eltekintve, ám a portói pacal semmi-  
képpen sem tekinthető kivételnek – csakis melegen jó; 2. régen rossz,  
ha egy vendéglőben nincs igaza a vendégnek, mert egy vendéglőben  
a vendégnek mindig igaza van (akkor is, ha nincs); 3. és ez talán a  
legvaskosabb igazság: az élet már csak olyan, hogy az ember szerel-  
met kér, és egy tál hideg pacallal szúrja ki szemét a Sors, így megy ez.



(Ha már a szerelem illúzió – tesszük hozzá mi –, legalább a pacalunk legyen forró: ez lehetne egy félig sikeres élet receptje!)

Meg mernék esküdni, hogy a XX. század egyik legnagyobb magyar költője, Petri György is utálta a hideg pacalt. Melegen szerette, velővel! Bizonyítja ezt töredékben maradt műve, az *Ünnepi szakácskönyv*: mindösszesen a tartalomjegyzékkel és nyolc recepttel készült el, ám a pacalemberek nagy öröme a *Velős pacal à la Petri* a nyolcak között kapott helyet (a II. rész receptjeinél megtalálják a 166. oldalon).

Tandori Dezsőhöz írt híres versében (*T. D.-höz*, 2000) is felbukkan ez az izgalmas, saját fejlesztésű velős pacalleves. Forgách András író – Petri barátja, aki a szakácskönyv receptjeit legépelte – evett ebből az irodalmi értékű zupából, és úgy emlékszik, mustár is volt benne.



(Forgách szerint Petrinek szenvedélye volt a borjúagyvelő, a Borjúagyvelő avokádóval és lilahagymás vinaigrette-mártással című fogásával például megnyerte az adyligeti szakácsversenyt.)

Főznék Neked, Dezső, egy jó pacallevest  
– ilyet a világon senki még nem evett,  
mivelhogy én talál tamki a recipét,  
desszertként pedig majd adnék almás pitét  
(ez linzertészta rummal, darált dióval,  
mazsolával és még egynéhány más földi jóval).  
Már ha egyetértesz abban, hogy a levés  
még csak-csak tűrhető formája az evés.

Petri pacalhoz való szoros viszonyát egyébként abból is sejthetjük, hogy még a babgulyásba is tett marhagyomrot. Legalábbis ez derül ki Kali Kinga írásából (*Babgulyás á lá Petri [v. feltételes gulyás]*, 1995):

„Hozzávalók (120 személy részére): nyolctól tizenöt kilóig marhahús (pacsni), disznókörm, pacal, mócsing, oldalnyi füstölt szalonna, sok zsír és minden, ami a magyar gyomrot évszázadok óta terheli; könnyítésképp pár kiló szárazbab, vöröshagyma, édes paprika, csípős paprika, ezek közbeeső fokozatai, petrezselyemgyökér, sárgarépa vagy ami zöltség akad a ház tájékán.”

Köszönöm Ajkay Alinka, Babiczky Tibor, Bödőcs Tibor, Darida Benedek, Dávid Anna, Fehér Béla, Ferke Norbert, Forgách András, Gözsy Zoltán, Király Levente, Kling József, Körner András, Lózsy Tamás, Nyáry Krisztián, Palásti Kovács András, Parti Nagy Lajos, Pál Dániel Levente, Rosenstein Tibor, Segal Viktor, Schmal Alexandra, Schultz Judit, dr. Szabó András, Szalontai Ábel, Szálinger Balázs, Szederkényi Olga, Szederkényi Zsófia, Szécsi Noémi, Szilágyi Judit, Takács Ferenc, Vánca István, Várady Szabolcs és Veres Mari segítségét.

MAGVETŐ  
KÖNYVKIADÓ ÉS KERESKEDELMI KFT.  
[www.magveto.hu](http://www.magveto.hu)  
[www.facebook.com/magveto](http://www.facebook.com/magveto)  
[magveto.kiado@lira.hu](mailto:magveto.kiado@lira.hu)  
Felelős kiadó Dávid Anna

Készült a Szekszárdi Nyomda Kft.-ben, 2017-ben  
Felelős vezető Vadász Katalin igazgató

Felelős szerkesztő Király Levente  
Korrektor Schmal Alexandra  
A könyvet és a borítót Palásti Kovács András tervezte  
Műszaki vezető Takács Klári  
Kiadványszám 8872  
Adobe Garamond Pro és Reprise Title betűtípusból szedve  
ISBN 978 963 14 3538 2