

Te tetted ezt, Jolán

FEUILLETON - LXV. évfolyam, 26. szám, 2021. július 2.

Egyszerűsítsük a képletet, legalább átmenetileg, később úgyis bonyolódni fog. A gazpacho egzisztenciája az antikvitásban gyökerezik, közelebbről az olívaolaj + kenyér + bor formulában, ami a görög-római köznép elsődleges, sőt csaknem kizárólagos tápláléka volt. Az éhező maga elé tett egy tálkát, olajat öntött bele, kenyérral kimártogatta, bort ivott hozzá, és ennyi. Természetesen az olajba kerülhetett némi zöldfűszer, ami ott nőtt a domboldalban, optimális esetben egy kis hagyma vagy fokhagyma is. Egyébként az az olaj a maga eredeti mi-voltában sokkal jobb volt, mint gondolnánk, a bor sokkal rosszabb, a kenyér olyan, amilyen, a világ pedig többé-kevésbé áttekinthető. Ma már ezt nem lehet róla elmondani, mert hiszen az andalúziai gazpacho valójában fűszeres paradicsomlé, amit nyaranta poharakban, frissítőként kínálnak, míg viszont a málagai (azaz semmivel se kevésbé andalúz) gazpachóban ördöghal, vénuszkagyló, krumpli és majonéz is lehet, mindezt pedig telente és ráadásul forrón tálalják. Ezzel szemben a *Britannica* úgy tudja, hogy a málagai tartomány gazpachója mandula alapú és szőlőt is tartalmaz.

Vagyis a „gazpacho” szó jelentése - már ha van ilyen egyáltalán -, minél tovább vizsgálom, annál ködösebb...