

[MAGAZIN](#) [LACI PECSENYE](#) [PECSENYE](#)

MIÉRT NEVEZZÜK

„LACINAK” A BÓDÉKBAN MŰKÖDŐ OLCSÓ KIFŐZDÉKET?

II. Ulászló idején – akit Dobzse Lászlóként is emlegetnek a történelemkönyvek –, állítólag annyira elszegényedett az udvar, hogy a királyi éléskamrában is csak kergették egymást az egerek. Amikor már a mészárosok sem adtak hitelben húst az udvari konyhára, a király gyakran a budai vásárok szabadtéri konyháira küldte el inasait valami harapnivalóért. Hogy a forrás mennyire hiteles, azt nem tudhatjuk, de talán ezért nevezték el az utcai sütögetőket, vagyis a korabeli gyorsétkezdéket „Laci konyhájának”, az itt készült sülteket pedig lacipecsenyének.

Lacikonyhának nevezték ezentúl minden szabadba kitett tűzhelyet. Frissen sütötték itt a halat, a kolbászt meg a hurkát, később aztán csirkét, libát vagy kacsát is.

II. Ulászló

Fotó: Vidék íze

De a legnépszerűbb étel a lacipecsenye vagy röviden laci volt, a gyors tűzön, hagymás, paprikás zsírban sült sertéshússzelet, amit kettévágott cipóban tálaltak. A sülő pecsenye illata mágnesként vonzotta a pénztelen, éhes potyalesőket, a lacibetyárokat.

„*Latzi konyháról*”

először egy 1688-ból származó írásos dokumentumban tesz említést egy névtelen krónikás. A XIX. században már kéményt is építettek a szabad ég alatt felállított tűzhely mellé. Ponyvát feszítettek az asztalok fölé, hosszú fapadokra ülhettek a vendégek, s a pecsenye mellé borocska is került.

LACI KONYHÁJA

A nyelvészek szerint „laci” szavaink inkább László napjához kötődnek, mely június 27-re esik. A nyári melegben a régi vidéki háztartásokban kihelyezték a tűzhelyet a házból az udvarra, így sütöttek-főztek rajta. Innen kapta a szabadtéri tűzhely a lacikonyha nevet, s így lett a rajta sültött húsból lacipecsenye.

Lacipecsenye

Fotó: Vidék íze/NAP

[A Lacipecsenye receptjét itt találod!](#)