



A lacikonyha a Magyar néprajzi lexikon szerint az „olcsó piaci, vásári konyha, sátorban elhelyezett étkezőhely. Neve a hagyomány szerint II. Ulászló királyunktól származik. Valószínűbb eredete, hogy a régi vidéki háztartásokban László-naptól (jún. 27.) kezdve kihelyezték a konyhát a házból a szabad ég alá.

A lacikonyhának több jelentése van:

1. vásáron, piacon, egyéb sokadalmakban álló olyan sátor, gyorsan felállított bódé,

amelyben főznek vagy étkeznek

2. egyszerű, szegényes vendéglő

3. szegény pusztai lakos kunyhója mellett vályogból vagy sárból rögtönzött, sokszor boglyakemence alakú főzőhely.

A lacikonyha fő, névadó készítménye a lacipecsenye vagy röviden laci. Ez nem más, mint gyors tűzön, frissen, hagymás, paprikás zsírban sült sertéshússzelet (leginkább comb), amit egy kettévágott cipó közé tesznek. A lacikonyhák frissen sült halat, kolbászt, hurkát is árultak, sőt újabban liba-, kacsasültet is. A lacikonyhák körül ólálkodtak a lacibetyárok; pénztelen, szegény, elzüllött alakok, akiket jómódú ismerőseik megvendégeltek. A lacikonyhákat az különböztette meg a sütögetőktől, hogy azoknak sátruk volt és vendégeiket le is tudták ültetni a sátor belsejében, míg a sütögetőknek csak tűzhelyük. Természetesen a lacikonyhák ételválasztéka is nagyobb volt.

Forrás: Magyar néprajzi lexikon III. (K-Né). Főszerk. Ortutay Gyula. Budapest: Akadémiai. 1980, 382-383. o.)