



Szellem a fazékból - Tafelspitz

2014 október 05. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Krúdy három változatát is megkülönböztette. A délel?tti tányérhús nem más, mint a korán feltett levesthús, az els? f?zet levessel, amikor a zöldségek közül még csak a répafélék puhák, esetleg a kelbimbó.

Ezt gáblifrüstökre ehetjük. Dél tájra puhul meg a táfelspicc, amit cékla, uborka, esetleg hideg ecetes torma

kíséretében fogyaszthatunk. Az igazi ínycsik a bécsei csonthúst választja. Ennek nem a hús a titka, hanem a csont.

„Hiszen elmegy közben egy-egy falat remeg? színhús is a többi között a villa hegyén, de a legmulatságosabbak mégiscsak azok a húsfoszlányok, amelyeket késsel kell lekapargatni a csontokról.” Az ilyen falatok tegnapi kenyeret (ez a legalkalmasabb a tunkolásra), alma-, illetve metél?hagymás tejfölös mártást kívánnak.



Jó levest ad az ököruszály, a szegy, a stefánia, de a legjobb táfelspicc hegyes marhafart?b?!, a legjobb csonthús pedig (kellemesen mócsingos) lapockavégb?l készül. Latinovits is ilyet evett a Szindbádban, igaz, ? paradicsommártással és fiatal hagymával.

A Tafelspitzet régebben Tafelstücknek is nevezték, ami az asztalra kerül? húsdarabot jelentette. A táfelspicc a formájának köszönhet a nevét, de karrierjében szerepet játszhatott az is, hogy Ferenc József császár minden étkezésnél az asztalf?n (Tafelspitz) ült, és kedvenc fogásáról sohasem mondott le. Kedélyes világ volt ez. 1848 forradalmi dühét elfújta már a kiegyezés, a marhát a Sáborszky és Társa cég liferálta a bécsi udvari konyhának, és az export akkora üzletnek bizonyult, hogy még az Alföldr?l gulyaszámra Bécsbe hajtott (félig leromlott) állat is elkelt a bécsi mészárszékeken, ha ráírták, hogy „hizlalt” magyar marha.

„Aki nem tudott legalább tizenkétféle bécsi tányérhúsnak való húsfajtát felsorolni - írja Joseph Wechsberg

hírlapszerkesztő -, nem számított komoly embernek, még akkor sem, ha vagyont szerzett, vagy fensége kinevezte udvari tanácsosnak.”

Bécs marhahúsvárosnak számított; a harmadik kerületben már 1829-ben megnyílt Az Aranyszarvashoz nevű fogadó, ahol a böjtös napok kivételével mindennap főtt marhát vagy gulyást szolgáltak fel. Neves szakácsok és ínyencek azon vitatkoztak, hogy szabad-e a levest sózni, ha a spicchús benne van (nem, mert a hús vörös lesz és kiszárad), igaz-e, hogy a marhahús nehezen emészthető (Ferenc József hatvan évig naponta ezt ette), és fűként: tényleg abban különbözik a tányérhús az eredeti táfelspicctől, hogy a fűt nem a vízbe, hanem a félig főtt húslébe kell feltenni? Hogy olyan apróságokról most ne ejtsünk szót, mint Conrad Hagger fűszakács legendája, aki a krónikák szerint a salzburgi érsek kérésére hat éven át naponta más és más húsleves-variációt készített.

A Tafelspitz kultikus étellé 1880-ban vált. Ekkor vette feleségül Eduard Sacher szállodás a híres bécsi böllér lányát, Anna Fuchst. A Tafelspitz és a Sacher-torta házasságából legenda született. Az új asszony a tányérhús felmagasztalásával virágoztatta fel éttermét: a vendég tizenötféle főtt marhahús és harminc mártás vagy köret közül választhatott. Mivel pedig a Hofburgban a császár egyre gyorsabban étkezett, és a többiek még meg sem kapták az ételt, amikor már letette az evőeszközt (az etikett szerint ekkor mindenkinek fel kellett állnia), a hoppon maradt tisztek és udvaroncok átvonultak a Sacherbe, és a puritán udvari koszt helyett spicchúsokkal vigasztalták magukat. Joseph Roth leírja a Radetzky-induló című regényében, milyen kultusza volt a csonthúsnak. Közben meg recsegett-ropogott az Osztrák-Magyar Monarchia roskatag építménye. Erkölcsi fertő és marhafart. Az udvar egyszerre dúskált mindkettőben. De ez már másik történet.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha fűszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

A szerző ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: recepicio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>
- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu**Ajánló**

