Szellem a fazékból - Buddha átugrott a kerítésen

2014 november 09. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Ez egy leves neve. A délkelet-kínai Fucsien tartományból származik, eredetének három változata ismert.

Az els?ben a Szung dinasztia idején (960– 1279) egy fiatal szerzetes titokban levest f?zött a kolostorkertben, de a f?apát megérezte a mennyei illatot. A szerzetes úgy menekült, hogy fogta a fazekat és átugrott a kerítésen. A

második verzió szerint az ételt a Csing dinasztia (1644–1912) korában készítette egy híres szakács. Zheng Chunfa olyan levest álmodott, ami magába zárja a kínai konyha minden zamatát, „a hosszú élet” és az „életöröm” ígéretét. A legkölt?ibb a harmadik magyarázat.

Egy tehet?s han keresked? különleges levessel készült lánya esküv?jére. A kilenc ínyencség nev? fogást (amelyben együtt f?tt minden finomság, „amit a föld, a tenger és az égbolt adott”) napokig gyöngyöztették a kertjükben. A szomszédban egy nagy fallal körülkerített buddhista kolostor állott. Buddha (aki épp itt tartózkodott) a harmadik napon nem bírt ellenállni az illatoknak, átugrott a kerítésen, és – megszegve fogadalmait – lakmározni kezdett. Aztán visszaugrott a kolostorba. Elvégre a megvilágosodáshoz a gasztronómián keresztül is vezethet ösvény: a helyes szaglás, a helyes gondolkodás, a helyes cselekvés, a helyes ízlelés, a helyes elmélyedés.

» A megvilágosodáshoz a gaszronómián keresztül is vezethet ösvény

A kilenc ínyencség a kínai konyha legmeghökkent?bb fogása. Elkészítése gyerekjáték. El?ször a tengeri uborkának fogunk neki, ami a nevével ellentétben állat. Két napig hideg vízben áztatjuk, majd felvágjuk, kikaparjuk, közben elöntjük a nyálkát, amit ereszt. Aztán három napig forraljuk. Közben muszlinsálba tekergetjük a cápauszonyokat, hogy megtartsák formájukat. Ezeket is vízbe áztatjuk, de ehhez adunk két ev?kanál ecetet is. Munka közben nem gondolunk arra, hogy a kínaiak a kifogott cápának levágják az uszonyait és a csonka állatot visszaeresztik az óceánba, hanem a beáztatott cápauszonyt húslevesben és rizsborban, zsír, zúzott gyömbér és apróra vágott mogyoróhagyma keverékében pergeljük. Majd lesz?rjük, lecsöpögtetjük. Ugyanezt tesszük az abalone-csigával és a Szent Jakab-kagylóval is. Amíg csöpögnek, félbe, majd négyrét vágjuk a disznókörmöket. Megtisztítjuk a bambuszrügyet, és fed? alatt megf?zzük. Aztán kivesszük a vízb?l, és hosszában négy darabra vágjuk. Pihenésképp bedörzsölhetjük sóval a csirke b?rét. A csirkét és a bárányt is 12 darabra vágjuk. A füstölt sonkát felforraljuk, majd közepes lángon f?zzük. Hagyjuk leh?lni, majd ezt is 12 egyenl? darabra vágjuk. A hógombát áztassuk forró vízbe, sz?rjük le. A fürjtojásokat hét percig f?zzük, majd kih?lés után pucoljuk meg. Aztán tegyünk mindent a h?t?be és menjünk aludni.

Másnap felforrósíthatjuk a wokot. Mogyoróolajban megsütjük a jégcsapretket, a répát, a bambuszrügyet, a fürjtojást, de mindig friss olajban. Aztán mindent vegyünk ki, tegyük be a fahéjat, csillagánizst és a hagymák felét.

Süssük egy percig. Adjuk hozzá a csirkét, és süssük öt percig. Ismételjük meg ugyanezt külön-külön a disznókörömmel, a báránnyal. Majd tegyünk mindent egy nagyobb edénybe. Adjuk hozzá a rizsbort, a csirkehúslevest, a cukrot, és keverjük össze. Fedjük le, és közepes lángon forraljuk fel. Adjunk hozzá szójaszószt. Közben a cápauszonyt, az abalone-t és a füstölt sonkát csomagoljuk gézbe. (Muszlinsál is megteszi.) Aztán vegyünk egy óriás cserépedényt, és helyezzük bele a hozzávalókat: köröm, bárány, csirke, gézcsomagok. Öntsünk rá f?z?levet. Fedjük le lótuszlevéllel, és tegyük rá a fed?t. Amikor kész, vegyük fel a kabátunkat és utazzunk el Londonba. A Michelin-csillagos Kai Mayfair étteremben – feltéve, ha öt nappal el?re megrendeljük – megkóstolhatjuk a fenséges levest 60 ezer forintért. De még mindig olcsóbb, mint ha az én receptemet követnék.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.
Bolti ár: 3300 Ft
Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft
Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft
Megjelenés: 2013 december

ONLINE RENDELÉS

A szerz? 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: recepcio@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