



Szellem a fazékból - A lazacszín? állomás

2015 január 18. Flag

Szöveg méret

90

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Értékelés kiválasztása
értékelve

Még nincs

Mérték

Franciaországban a nagy T betű nem tanulóvezetőt jelent. Nem is a kádári kultúrpolitika három „t” betűjét (tiltjuk, törjük, támogatjuk), hanem éttermet.

A Maison Troisgros fogalom: a XX. századi francia konyhatörténet talán leghíresebb szakácsdinasztiájának a jelképe. Michel Troisgros a harmadik nemzedéket képviseli, fiai a negyediket.



A Magyar Konyha 2014. márciusi lapszámában megjelent interjú részlete:

– Legendás nevet visel. Mire kötelezi a családi tradíció?

– Semmire és mindenre. Ide születtem, itt nőttem fel. Számomra a Troisgros-saga csak úgy értelmezhető, hogy a főzés mindennapos öröm. Ünnepe és nem üzlet. Folyamatos megújulás az állandóságban. Tiszteld az örökséget, és soha ne felejtse, honnan jössz. Ez fontos. De ne állj meg. Néha elgondolkodom, mi a fenéért lettem szakács. Micsoda betegség ez? Genetikai ragály, hogy itt mindenki főz? Jean-Baptiste nagyapám, az apám, Jean nagybácsikám, én, a fiaim, még a testvérem, a nagymamám, a feleségem is. Milyen gyógyíthatatlan ösztön ez? Hiszen nem volt kötelező. Sőt! A kisebbik fiamat, Léot felve kérdeztem meg az érettségi előtt, mi akarsz lenni? „Hát mi lennék – felelte –, szakács.” Én meg azt hittem, hogy az én szenvedélyem inkább elijeszti. Tévedtem.

– Az ön konyhája – úgy szokták mondani – három pilléren épül. Az alapító Jean-Baptiste nagypapa konzervatív konyhát vitt, az apja, Pierre Troisgros a „nouvelle cuisine” lelkes híve volt, ön pedig amolyan világszakács. Hogy fér össze e három felfogás?

– A nagyapám a tradicionális francia polgári konyhára esküdött, bár könnyű kézzel, elegánsan főzött. Az apám a modernizáció lelkes híve volt, igaz, de 1967-ben, amikor megnyitott a Maxim's konyhája Tokióban, ő is elutazott Japánba. Én csak folytatom, amit elkezdtek. Ha élnének, ma ők is másképpen főznének. A konyha nem múzeum. Folyton változik. Az alapanyagok, a technikák és az emberi kíváncsiság alakítja. A nemzedékek tudása és ízlése átível az időn, és merem remélni, hogy a fiam nem úgy fog főzni, ahogy én. És ez nem a tisztelet hiánya. Hogy

pontos legyenek: a szakácsnak mindig a kor pulzusán kell tartania az ujját, meg kell találnia az ízek, illatok, textúrák harmóniáját.

– Utazó szakácsnak nevezik. Elfogadja?

– Azt is szokták mondani, hogy „humanista” vagyok, meg hogy „összekötöm a különböző kulináris kultúrákat”. Ez bizonyos szempontból igaz is, hiszen rengeteget utaztam és tanultam. Az én konyhám nem „szerz?” és semmiképp nem „avantgarde”. Nem. Az én konyhám az érzékszervekre épül. Még azt is mondhatnám, hogy érzelmes. Rengeteg kanyar van benne, rengeteg érzélem. Az olasz nagymama, a burgundiai apa, braziliai, japán utazások. A séfek, akiktől tanultam. A két legfőbb összetevő mégis a nagymamám spontán olasz konyhája és az apám szakértelme. A nagymama: semmi trükk, egyszer?, de biztos ételek. „Éhesek vagytok, gyerekek?” Mindig éhesek voltunk. Nem dobott ki semmit, minden maradékot felhasznált. ? szívó?l f?zött. A másik forrás az apám. Profi pontosság, biztos ízlés, technikai tudás, de bizonyos érzelemmentesség. Ez a két stílus határozta meg a fejlődésemet.

– Mi jellemzi a konyháját?

– Az ízek tisztelete. Kifinomult, de nem mesterkél, néha játékos, harmonikus ízvilág. A f?szerezés szabadsága.

– Mi az íz?

– Az ételek lelke. Az életé. Mágia. A múlt, a gyerekkor, a nagymama kezének illata, ahogy a sült krumplit nyújtja, aminek a közepében egy kis lyuk van a friss kecskesajtnak. Az íz: egyszer?ség és állandóság. Ezért nem szabadulunk soha a gyerekkori ételektől.

– A Troisgros fivérek legendás fogása volt a sóska lazac. Mitterrand elnök látogatásakor a roanne-i polgármester még a vasútállomást is lazacszín?re festette. Ön mégis levette a híres fogást az étlapról. Miért?

– Már visszatettem, annyian hiányolták. (Megjegyzem, az épület sem lazacszín? már, hanem mustársárga.) Visszatettem, de másképp készítettem. Az apám és a nagybátyám serpeny?ben sütötte húsz másodpercig a vadlazacot olajon, különben odaégett volna. Akkor még nem volt teflon. És más volt a szósz is. Fehérbor, vermut, tejszín, halalaplé, f?szerek, sóska. Hagymaágyon. Ma sós, fehér borsos, citromos forró tejszínbe forgatjuk a sóska-síkokat.

– Az ételei leginkább festményekre hasonlítanak. Ez itt egy Mondrian-kép, ez Gustave Courbet, Luigi Fontana, kedvenc grafikusa és üveg-m?vésze Philippe Favier. Mintha félne az unalmasságtól: nem vasárnapi ebédet készít, hanem modern m?vészeti kiállítást.

– Régen azt hittem, hogy előbb elkészítjük az ételt, aztán majd gondosan tálaljuk. De rájöttem, hogy ez így nem működik. A látvány, az illat és az íz összefügg. Egyik a másiktól következik. Most már, ha elképzelek egy ételt, egyszerre érzem az ízt és látom a képét, ahogy tálalni fogom. A jó és a szép egyszerre kell hogy megszülessen.

**– Melyik az az étel, aminek nem tud ellenállni?**

– Sült krumppli friss kecskesajttal, só, fehér bors. Melléje néhány sütőben sült ajóka. A feleségem, Marie-Pierre csodásan készíti. Tudja, vannak napok, amikor a turisták hazamennek, és az étteremben csak a törzsvendégek maradnak. Ilyenkor mindenki átül a másik asztalához. Néha nem is beszélünk. Csönd van, béke, csak kóstolgatunk, iszunk egy pohár bort. Ezeken a délutánokon mindig Saint-Exupéry jut az eszembe: „Jól csak a szívével lát az ember.” Azt hiszem, ilyen egyszer?.

Vinkó József

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, 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**