



Szellem a fazékból - A honi rozsdá

2016 június 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Csámpás és álszent ez a világ. Széll Tamás, a Michelin-csillagos Onyx étterem séfje alig nyerte meg a legrangosabb szakácsverseny európai döntőjét, a gasztronómia kofái máris fanyalogni kezdtek. „Hihetetlen siker, de nem áttörés.”

Mintha Pálffy József benézett volna a konyhába. A magyar televíziózás h?skorának külpolitikusa a Leonyid Brezsnyev tiszteletére 1979-ben adott amerikai díszvacsoráról mondta: „A desszert: Kiwi Charlotte. A charlotte még hagyján, az babapiskótával, keksszel, gyümölcssel vagy krémmel el?állított édesség, de hogy miként és miért repült oda az újjeländi kiwi madár, az már az étkek elnevezésének örök rejtélye marad.” Pálffy nem tudta, hogy két kivi van. Mindkett? barna, sz?rös, gömbölyded. Az egyik madár, a másik gyümölcs.

Hasonló kulináris tájékozottságról tesz tanúbizonyságot a Népszabadság szerz?je. A Bocuse d'Or szakácsverseny európai gy?ztesének fogása szerinte nem étel, hanem egy „nagy fehér tányérra szórt apró színes rakás”. Az, amire önök is gondolnak, de nem illik leírni. A politika milliárdokat pocskékol mislensznobizmusra, „miközben több tízezer gyermek éheznek” – teszi hozzá a gasztrobubus. Valójában ezt állítja a 444.hu is. A Széll Tamás gy?zelme körüli eufória kormánypropaganda, újabb alkalom nemzeti önámításra, ám ett?l még sem a magyar konyha, sem a selejtes kecsge nem lesz világhír?. Jobban jártunk volna, ha nem nyerjük meg a versenyt. Vagy ha a magyar Bocuse d'Or Akadémia id?ben átadja a rendezés jogát (és az állami támogatást) annak a gasztronómiai tömörülésnek, amelyet évek óta támogat Pollok László vállalkozó. Neki van húskereskedése (onnan lehetett volna alapanyagot választani), ? ad ki étteremkalauzt is és támogatja a Magyar M?vészeti Akadémiát. Szóval, érti a dörgést.

Megint mások persze azt állítják, hogy az ínycenc újjazdagnál még Benke László is megbízhatóbb. A négyszeres olimpiai bajnok mesterszakács (honlapja tanúsága szerint) 14 országban népszerűsíti a magyar gasztronómiát. Ezért felesleges is kifigurázni ?t és szembeállítani Széll Tamással – miként ezt újfent a 444.hu teszi Laci bácsi, a h?s cím? cikkében. A nemzet Laci bácsija ugyanis a homo kadicus bend?soviniszta szakácsa: nagy adagok, olcsón. Kell ennél több? Az ? séfkabátján (a nemzeti címer mellett) nem francia krikszkraksz éktelenkedik, mint Széll Tamásén, hanem a legmagyarabb üzletlánc, a CBA logója. (Régebben a Teletál Éteftutáré.) Laci bá' a mackósajt és a mackónadrág világát képviseli, a kárpáti borzaska, gulyáskrém, vegeta, gépsonka semmihez nem fogható ízharmóniáját, és csak mosolyog a palalpra tálalt kompozíciót kínáló blöffszakácsok láttán. Amíg azok öt és fél óra alatt megpárolnak egy kecsagét garnélával és kagylóveloutéval, ? elad két bográcskészletet, három csontozókést, tíz Czuki f?szerkeveréket. És akkor Norbi részvényeir?l még nem is beszélünk.

Szóval fránya dolog ez ízléssel meg irigységgel. Hiába van itt acélból a szív, szikrázni hiába akar, a honi rozsdá megfogja, megeszi. Pedig egy ilyen gy?zelem fiatal séfjelöltek tömegének adhatja vissza az önbizalmát. Hiszen ?k basák és buták közepette élnek egy olyan országban, ahol ma még semmi sincs, csak majmolás, álúrság, gaz bírság. Idézzem még Adyt? Vagy már rohannának vacsorát f?zni? El?tte még egy gondolat a szakácsok királyától. Antonin Careme írta a XIX. század elején: „Ha egy nap nem lesz ínycenkonyha, akkor nem lesz irodalom, zene, képz?m?vészet sem. Akkor újra gyökeret rágunk.”

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájku számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
