

Szellem a fazékból: A marsall meg a mája

2016 december 11. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Nem Zsukov, a Szovjetunió h?se, mert ? rosszmájú volt.

Nem is Napóleon kedvenc tábornagya, Michel Ney, mert ?t a waterlooi csata után kivégezték. És nem is a frank királyok f?lovászmestere (marsecallus), mert ez a rang a XIX. század végére kiment a divatból. Egyszer?en Joseph Maréchal: III. Napóleon szakácsa.

Nem ? volt marsall – cári marsalloknak f?zött a krími háborúban. Aztán Habsburg Albert f?herceg konyhaf?nöke lett. Majd Esterházy Pál herceg tanácsára 1863-ban Pestre költözött. Ekkor lett Marchal. Néhány évig a Nemzeti Kaszinó konyháját vezette, majd megvette az Angol Királyn? szállodát, és tanítványának fogadta Dobos C. Józsefet. A kiegyezéskor ? kapott megbízást, hogy a pesti Vigadó termeiben Ferenc József koronázási ünnepségének díszvacsoráját levezényelje. A menüsor tipikusan francia volt: strasbourgi libamáj, kaviár, szárnyas consommé, lazac hollandi mártásban, bélszínszeletek kakasvesével, úrigombával. Marchal-májat nem szolgáltak fel. Még nem létezett. Azt nem ?, hanem a fia találta fel, ötven évvel kés?bb.

Az ifjabb Maréchal (szintén József) az Egyesült Államokban tanult, a szegedi Tisza szálló, a budai Császárfürd? étterem, majd a Cook-féle Wagons-Lits és a tátrafüredi Palace szálloda vezet?je lett. Titkárnak felvette Gundel Károlyt, akivel még az István F?herceg hotelben barátkozott össze. Gundel meg feleségül vette Marchal sógorn?jét, Blasutig Margitot. Így amikor Marchal cs?dbe ment, mert balga módon békekölcsönökbe fektette vagyonát, Gundel mentette meg a kétségbeesést?l: el?ször a Gellért szállóban, majd a ligeti éttermében adott neki munkát. Még azt is elnézte Marchalnak, hogy három évre átvegye a lillafüredi Palotaszálló irányítását.

A híres fogás az 1920-as években születhetett. A séf kolozsvári húsos szalonna zsírjában ropogósra sütötte a lisztbe forgatott borjúmájszeleteket, és paprikás kakastaréj formájú szalonnával díszítette. Reformkonyháról tehát (amir?l a kortársak regéltek) szó sem volt. Marchal valóban megkísérelte könnyebbé tenni a magyar konyhát (zsír helyett vajat használt, csökkentette a hagyma, pirospaprika, rántás mennyiségét, a tejfölt tejszínre cserélte), ám közben megteremtett egy tipikus magyar ételt. Borjúmáj, szalonna, pirospaprika. Semmi különös. Ha vel?, akkor Szapáry-máj, ha szalonna, akkor Marchal-máj.

A különös az, hogy a máj az 1940-es évekig nem szerepel egy szakácskönyvben sem. Pedig Marchal József 1939-ben meghalt. Nem szerepel Zilahy Ágnes és Emma asszony receptgy?jteményében, sem Magyar Elek, sem Gundel Károly 1937-es szakácskönyvében. Holott ha valakinek, neki fel kellett volna venni az étlapra. Lehet, hogy csak a hálás utókor ragasztotta rá a nevet? Akkor is rosszul. A Marchal-májnak legalább annyi névváltozata szerepel a magyar étlapokon, mint a cordon bleu-nek. Marshall-, Marsall-, Marshal-, Marchal-máj, de léteznek vadabb változatok is kisbet?vel, németesen sch-val írva. Még szegény René de Chateaubriand (a dupla bélszín feltalálója) sem járt ilyen rosszul.

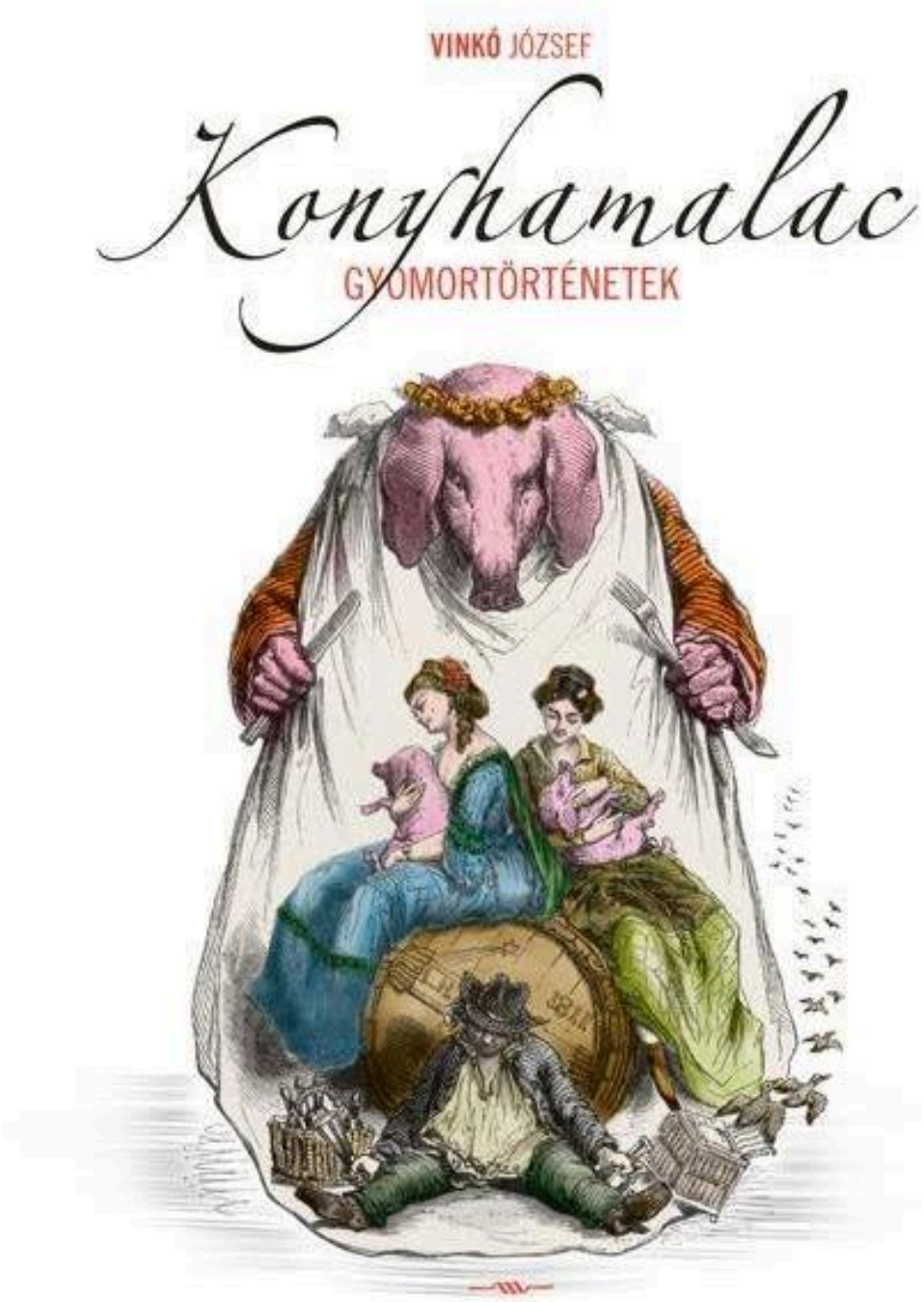
Májból megdöbbent?en széles a felhozatal. Strauss-máj, Marie-Antoinette-máj, savanyú máj, rántott-, resztelt-, mustáros máj, nem is szólva a libamáj és májpástétom változatairól: ökörmájból, szarvasgombával, ajókával, tejfellel, mazsolasz?l?vel, württembergi, berlini, frankfurti, braunschweigi, kasseli változat. Májas nyelvkolbász, hollandi májashurka, straszburgi libamájkolbász, májsajt. A receptkönyvekben bárány-, nyúl-, harcsa-, pulyka-, t?kehalmáj is szerepel. Hogy hogy lett ebb?l ken?májas, fogas kérdés. De a lép el?bb-utóbb elválik a májtól. Ennek a mondásnak létezik szókimondóbb változata is, ám nem merem ideírni.

Vinkó József - www.valasz.hu

A szellem a fazékból történetek folytatódnak. Megjelent a Konyhamalac Vinkó József tollából.

Vinkó József újra felemelte a fed?t, amely alól ínycsiklandó történetek szálllnak felénk.

Kössük nyakunkba az asztalkend?t, jó étvágyat a Konyhamalachoz!



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 "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló