



» Apa és fia:
az idősebb és ifjabb
Marchal

Szellem a fazékból: A marsall meg a mája

2016 december 11. Flag

Szöveg méret

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 őt a waterlooi csata után kivégezték. És nem is a frank királyok főlovászmestere (marsecallus), mert ez a rang a XIX. század végére kiment a divatból. Egyszerűen Joseph Maréchal: III. Napóleon szakácsa.

Nem ő volt marsall – cári marsalloknak főzött a krími háborúban. Aztán Habsburg Albert főherceg konyhafőnöke lett. Majd Esterházy Pál herceg tanácsára 1863-ban Pestre költözött. Ekkor lett Marchal. Néhány évig a Nemzeti Kaszinó konyháját vezette, majd megvette az Angol Királynő szállodát, és tanítványának fogadta Dobos C. Józsefet. A kiegyezéskor ő 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 szolgálták fel. Még nem létezett. Azt nem ő, hanem a fia találta fel, ötven évvel később.

Az ifjabb Maréchal (szintén József) az Egyesült Államokban tanult, a szegedi Tisza szálló, a budai Császárfürdő étterem, majd a Cook-féle Wagons-Lits és a tátrafüredi Palace szálloda vezetője lett. Titkárnak felvette Gundel Károlyt, akivel még az István Főherceg hotelben barátkozott össze. Gundel meg feleségül vette Marchal sógornőjét, Blasutig Margitot. Így amikor Marchal csödbe ment, mert balga módon békekölcsönökbe fektette vagyonát, Gundel mentette meg a kétségbeeséstől: először 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 (amiről a kortársak regéltek) szó sem volt. Marchal valóban megkísérelte könnyebbé tenni a magyar konyhát (zsír helyett vaját használt, csökkentette a hagyma, pirospaprika, rántás mennyiségét, a tejfölt tejszínre cserélte), ám közben megteremtett egy tipikus magyar ételt. Borjúmáj, szalonna, pirospaprika. Semmi különös. Ha velő, 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 receptgyűjteményében, 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 kisbetűvel, németesen sch-val írva. Még szegény René de Chateaubriand (a dupla bélszín feltalálója) sem járt ilyen rosszul.

Májból megdöbbenően széles a felhozatal. Strauss-máj, Marie-Antoinette-máj, savanyú máj, rántott-, reszelt-, mustáros máj, nem is szólva a libamáj és májpástétom változatairól: ökörmájból, szarvasgombával, ajókéval, tejjel, mazsolaszósszal, württembergi, berlini, frankfurti, braunschweigi, kasseli változat. Májas nyelvkolbász, hollandi májashurka, straszburgi libamájkolbász, májsajt. A receptkönyvekben bárány-, nyúl-, harcsa-, pulyka-, tőkealmáj is szerepel. Hogy hogy lett ebből kenőmájas, fogas kérdés. De a lép előbb-utóbb elválk a májtól. Ennek a mondásnak létezik szokimondóbb 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 fedőt, amely alól ínycsiklandó történetek szállnak felénk.

Kössük nyakunkba az asztalkendőt, jó étvágyat a Konyhamalachoz!

VINKÓ JÓZSEF

Konyhamalac

GYOMORTÖRTÉNETEK



Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD

A trianoni gyalázatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló