

Töltött tojás egykor és ma

2011 december 29. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Két könyvet tartok a kezemben. Az egyik a neves (média)szakács, Anthony Bourdain kötete, A francia bisztrókonyha címmel. A másik könyv egy háború el?tti magyar képes újság, az Új Id?k 1926-os évfolyama, bekötve.

Szenteste rendszeresen összegy?lik a tágabb értelemben vett család, akár nálunk vagyunk, akár bármely családtagomnál, és ezen az ünnepen elég sokan összegy?lünk ahhoz, hogy ne legyen egyszer? feladat a vacsora el(?)készítése. Ráadásul úgy gondoljuk, hogy ez estén a háziasszonyoknak is mindenképpen jár a gondtalan áhítat. Evégb?l nálunk egészen kicsi gyerekkorom óta Szentestéken bisztrókonyha, azaz leves + hidegtál járja, és szét szoktuk osztani a feladatokat is. Rám hol a hagyományos céklaleves jut, hol egy hideg pecsenye, hol a mártások, hol hidegtál. Idén a töltött tojásokat vállaltam. Egyrészt meg lehet csinálni egy nappal el?re, másrészt mindenki szereti, harmadrészt a minap rábukkantam egy régi receptre, és err?l eszembe jutott egy összehasonlítási lehet?ség. Err?l, a Szenteste vacsorájának egy részér?l szól tehát jelen blogbejegyzés.



Két könyvet tartok a kezemben. Az egyik a neves (média)szakács, Anthony Bourdain kötete, *A francia bisztrókonyha* címmel. A szerz?r?l annyit mindenképpen tudni kell, hogy nem csak a televízió képerny?jén okoskodik – eltér?en khm némelyekt?l – hanem, legalábbis a kötet írásakor, egy igen elegáns, profi és jól men?, francia konyhájú éttermet vitt, a *Brasserie Les Halle*s-t, New Yorkban. Itteni tapasztalatait foglalta össze a szóban forgó kötetben. Ezt a szakácskönyvet én vagy két éve *végigf?ztem*, pontosabban körülbelül a kétharmadát, mivel csak azt tudtam elkészíteni, amihez a hozzávalókat idehaza is be lehet szerezni. (Ez néha nagyon nehéz, olykor lehetetlen, mivel mi másképpen bontjuk a húsokat, mint a franciák, amerikaiak vagy a britek.) Az volt a tapasztalatom, hogy Bourdain mester nem luftol: amit leír, azt úgy, ahogyan ott áll, el is lehet készíteni, ráadásul fantáziadús és rendkívül ízletes ételekr?l van szó. Szerepel a hideg el?ételei közt egy **Oeufs périgordiens**, azaz **périgord-i** (egy délfrancia tájegység neve) **töltött tojás**.



A másik könyv egy háború el?tti magyar képes újság, az *Új Id?k* 1926-os évfolyama, bekötve. Egy halom évfolyam volt nagyanyám hátrahagyott könyvei közt, kvázi örököltem ?ket. Az Új Id?kr?l a post megértéséhez a következ?ket kell tudni: mint az a próbanyomat bevezet?jében is olvasható, a magyar (fels?)középosztály min?ségi családi lapjának szánták, volt benne szépirodalom, életvezetési tanácsadás, háztartási problémákkal foglalkozó rovat, külföldi kitekint?, jó min?ség? képanyag, els?sorban portrék, és így tovább, volt benne továbbá nagyon jó színvonalon álló gasztronómiai rovat. Vagy negyven éven át a kor egyik elismert mainstream színpadi és egyéb szerz?je, a nagy m?veltség? és igen jó ízlés? Herczeg Ferenc f?szerkesztette, a lap szerz?i közé számított többek közt Mikszáth, Jókai, Csathó Kálmán, Márai Sándor. Személyes – és nyilván elfogult – véleményem szerint azóta sem sikerült az Új Id?khöz hasonló általános színvonalú, célközönségét ahhoz hasonlóan „belöv?” és azt kiszolgáló magyar magazint készíteni. Az Új Id?k tökéletesen tükrözte a magyar (fels?)középosztály általános civilizációs szintjét, és megfelelt ugyanezen osztály elvárásainak. Az egyik 1926-os számban (lásd a képet a galériában), szerepel egy **Töltött tojás olasz módra** c. recept.

Tekintve, hogy a két recept között minimum 80 év és 2000 kilométer „telt el”, ám nagyjából ugyanarról szólnak, gondoltam, összehasonlítom ?ket. Méghozzá a következ?képpen:

Az adagolás mindkét esetben négy tojásra szól. (Tanyasi tojást használtam, remélem meggy?z? a sárgája színe.) Jóval többet kellett készítenem, de mivel a reménybeli olvasó és kísérletez? nyilván nem Szenteste, húsz f?re fog hidegkonyházni, célszer?bb kisebb mennyiségr?l beszélni.

A **Bourdain-féle tojás**hoz kell két ev?kanál kacsazsír a töltelékbe, egy darab fél dekás usque egy dekás fekete szarvasgomba, másfél ev?kanál szarvasgombaolaj, 4-5 deka pármai, vagy más, hasonló jelleg? szárított sonka, a képen látható mennyiség? zöldf?szer (petrezselyem és zellerlevél az el?írás, én csak petrezselymet használtam). A tojásokat megf?zzük, kih?tjük, felezzük, a sárgáját kiszedjük, összekeverjük az apróra vágott sonkával, a kacsazsírral, a zöldf?szerekkel, a reszelt szarvasgombával, és visszatöltjük. (Ezt követ?en Bourdain mester tojásfehérje-habba mártva kacsazsírban ki is süti a tojásokat, én err?l a szentesti körülmények miatt lemondtam. A szarvasgombáról pedig kés?bb majd írok részletesebben, egyszerre csak egy dologra szeretnék koncentrálni. Most elég annyi, hogy ilyet, az ára miatt, egyszer egy évben.)

Az **Új id?k-féle** el?írás szerint a tojásokat keményre f?zzük, hideg vízben kih?tjük, megtisztítjuk. Keresztbe kettévágjuk, a sárgáját kiszedve szitán áttörjük s csipet sóval, öt deka sonkával, néhány szem kaprival, három

darab tisztított szardíniával, 2 tisztított szardellával vagy szardellapasztával s egy deka kaviárral – minden finomra összevagdalva – jól eldörzsöljük, 1-2 kanál tejföl hozzáadásával. Ezzel a keverékkel a féltojásokat megtöltjük, s a következ? mártással öntjük le: Három tojássárgáját elkeverünk három kanál francia mustárral, három kanál gyönge ecettel vagy citromlével, egy kanál vízzel, ízlés szerint cukorral és sóval. Folytonos keverés közt s?r?re f?zzük, de felforrni nem szabad. Ha s?r?södik, levesszük s hidegre keverjük. Ha kih?lt, két kanál tejfölt keverünk hozzá. A mártással leöntjük a tojásokat.



Mindkét fajta töltött tojás rendkívül finom lett. Figyeljük meg, a teljesen egyforma elkészítési mód mellett mennyire hasonló összetev?kkel dolgozik a két szerz?! A périgordi a kacsazsírtól csúszós, felülmúlhatatlan ízét a szarvasgomba adja, összességében harmonikus, kiegyensúlyozott, de nagyon karakteres, elegáns fogás. Az Új Id?k-féle a halfélék olajától és a tejfölt?l csúszós, felülmúlhatatlan ízét a kaviár adja, összességében pedig harmonikus, kiegyensúlyozott, de nagyon karakteres, elegáns fogás :)

A két kötetet, s a bennük tükröz?d? kulináriai szemléletet például a két töltött tojás alapján összehasonlítva, szembeszök? a következtetés, hogy a második világháború el?tti általános magyar gasztronómiai (civilizációs) szint nem maradt el, vagy nem maradt el lényegesen a közmegegyezéssel mintának tekintett nyugatitól. Az Új Id?k, és olvasótábora szintje ugyanott volt, ahol Bourdain mesteré és olvasótáboráé.

Csak aztán valami elromlott, mert hogy most (most ötven éve) nem vagyunk ugyanott, az fix.

mno.hu - nyokki



Ajánló