



Szellem a fazékból - A hízelgés m?vészete

2012 június 17. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Platón Gorgiasz című m?vében az ifjú Pólosz megkérdezi Szókratészt?l, milyen m?vészet is az a szakácm?vészet. Semmilyen - válaszolja a mester. Nem m?vészet, hanem gyakorlat. Ügyesség, mint a szónoklás. A hízelgés része.

Nem tudom, mit szoltak az ókori szakácsok Szókratész ítéletéhez. A maiak biztosan felháborodnának. Mert míg a XVII. század végén megjelent els? nyomtatott szakácskönyvünknek (Szakácmesterségnek könyvecskéje) még csak a szerz?jét sem ismerjük, manapság mindenki sztárséfnek nevezi magát. Van Védnöki Tábla, "Királyi" szakács, "Aranyapkás" séf, Els? Magyar Fehérasztal Lovagrend, Oskar-díjas bajnok (így, "k" bet?vel). Egyik bérszakácsunk (szakácsot éppúgy bérelhetünk, mint lakást vagy vízibiciklit) a következ? díjakkal reklámozza magát: a "Magyarok fehér asztalához hívjuk Európát" nemzetközi verseny harmadik helyezése. Vagy: aranyérem a "Vendégül Fejérben" nev? szakácsversenyen.

A honlapokon sipkás, szakácskabátos séfek mutogatják okleveleiket, f?z?iskolák és éttermek reklámozzák konyhájukat azzal, hogy náluk Venesz- vagy Schnitta Sámuel-díjas olimpiai bajnok f?z. A hangzatos címekkel Dunát lehet rekeszteni, a világ legjelent?sebb szakácsversenyének, a Bocuse d'Ornak azonban még csak a lyoni dönt?jébe se jutott be soha magyar versenyz?. Nemhogy megnyerte volna. Mert a hangzatos címek mögött többnyire nincs semmi.



"A szakács m?ve mulandó - írja régi szakácskönyveink monográfusa -, minél jobb, annál hamarabb elpusztítják. De ? maga is titkos h?s, jobbára ismeretlen; a konyha egyszerre szabadságának és szám?zetésének helye."

Így volt ez évszázadokon át, még akkor is, ha néhány szakács nevét feljegyezte az utókor. Tudjuk, hogy a Baranya megyei Kölkeden a XIII. század utolsó harmadában élt egy Gunya nev? szakács. Közismert, hogy Nagyszakácsiban a XV. század elején 72 szakácscsalád lakott, köztük több olyan konyhamester, aki Mátyás király vagy II. Ulászló szolgálatában állt. (Nemesi címerükben nem véletlenül szerepelt a babérlevél és a csuka.) Ismert Szentbenedeki Mihály f?z?mester neve (? Thököly Sebestyén uram számára írt receptgy?jteményt). Tudjuk továbbá, hogy Hunyadi János sógorát, Szilágyi Mihályt egyik szakácsa mentette meg Mátyás börtönét?l. Szakácsi Gondos Illés pedig, aki II. Lajos konyhaf?nöke volt, a mohácsi csatában esett el, a legenda szerint egy nyárrsal védelmezve királyát.

A többiek neve feledésbe merült. Pedig a f?szakácsnak, "akire fejedelmek, urak magokat bízzák" - mint Bornemissza Anna 1680-ból fennmaradt kéziratos szakácskönyve írja -, egyszerre kellett "becsületes, tekintetes, igaz, hív, egészséges, tiszta, szorgalmatos, barátságos és az f?zésben alkalmas és tanult embernek" lennie.

A szakácsszakma presztízse igazán az elmúlt húsz évben értékel?dött fel. Hogy ennek az "évszázad szakácsa", a

lyoni Paul Bocuse színre lépése volt-e az elindítója, aki Nouvelle Cuisine mozgalomával az érdekl?dés középpontjába állította a f?zést, vagy a felfokozott médiafigyelem, esetleg az új technológiák, a globalizáció kialakulása, nehéz eldönteni. Mindenesre a szakácsszakma hihetetlenül összetetté vált, a jó min?ség? alapanyagok, a tudás, kitartás és kreativitás mellett ma már fontosak a fizikai, kémiai ismeretek is.

Aki múlt vasárnap a budaörsi Metro Vev?akadémián - a tankonyhát és a néz?ket elválasztó üvegfalon keresztül - követte a legjelent?sebb magyar szakácsverseny, a negyedik Hagyomány és evolúció egész napos küzdelmét, ebb?l a hatalmas fejl?désb?l (és szemléletváltásból) kapott ízelít?t. A verseny 2007-es indulásakor még szerény célokat t?zött maga elé. "A Hagyomány és evolúció eszköz arra, hogy a magyar szakácsok továbbképezhessék magukat, b?vítsék anyagismeretüket, technológiai tudásukat, csiszolják ízlésüket."

Ekkor még az esély, hogy a magyar gasztronómia megtalálja kapcsolatát a nemzetközi élvonallal és kitörjön a "világhír? magyar konyha" önáltató illúziójából, csekélynek látszott. Mára a körülmények lehet?vé tették, hogy a szervez?k az eddigi legnehezebb (gyakorlatilag a Bocuse d'Or szakácsversennyel azonos) feltételeket szabják. A versenyz?knek egy tanyasi csirkéb?l (és bels?ségeib?l) kellett hét tányér ételt elkészíteniük. Más alapanyagot nem hozhattak magukkal, tehát a szárnyast a fejét?l a püspökfalatjáig fel kellett dolgozniuk. Néhányukat meg is hökkentette a feladat.

A versenyt végül (f?lényes pontozással) Horváth Szilveszter, a gy?ri La Maréda étterem séfje nyerte. A második helyet Fodor Sándor, a harmadikat Galgóczi Gábor szerezte meg. Mindketten a Michelin-csillagos Onyx étterem szakácsai.

Azt pedig, hogy a fejl?dés mennyit ért, márciusban meglátjuk. Ekkor indul ugyanis a Bocuse d'Or brüsszeli selejtez?jén a tavalyi gy?ztes, Széll Tamás. Ha Magyarország képviseltetni akarja magát a világ legjobbjai között, be kell jutnia a lyoni 24-es dönt?be. Ehhez pedig kevés a koncentráció. Több kell. Ahogy Brillat-Savarin mondja: "A szakácsszakmát meg lehet tanulni, de peccsnyesüt?nek születni kell."

Vinkó József, hetivalasz.hu



Ajánló