



## Szellem a fazékból - Gastronomika 2012

2013 január 20. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

"Négy különböző nemzetiség képviselője volt az asztalnál: egy amerikai gyalogos, egy francia vezető, egy angol géppuskás és egy orosz hússaláta." Rejtőhalhatatlan sorai jutnak eszembe, ahogy ülünk San Sebastian külvárosában, a Portuetxe nevű baszk grilléterem különtermében.

A világ ma már leghíresebb gasztronómiai kongresszusa, a Gastronomia vendégei vagyunk. Húsz-egynéhány ország hetven szakújságírója. Srégen az asztalsarkon kedélyes skót, vele szemben kanadai rádiós hölgy, mellettem New Yorkban él? emigráns orosz író, átellenben a Newsweek londoni tudósítója, szemben a horvát Ice and Pice magazin riportere és tulajdonosa. Épp a chuletánál (parázson grillezett, vérben tocsogó marharostélyosnál) tartunk, amikor megüti fülemet a skót mondata. A magyar konyháról beszél. Hogy kitétek eléjük egy bödön disznósírt, piros paprikát meg ropogós kenyeret, ez volt a vacsora. "Van egy jó hallevesük is" - mondja a kanadai újságíró. "Igen, a csorba" - helyesel az orosz, és kérd?en rám tekint. A falat cigányútra szalad, fuldokolva akarom mondani, hogy a csorbát még Kövi Pál is román levesnek tartotta, de a horvátok megel?znek: "Más is van - mondják -, a gulyás."



Aztán hallgatnak. Én leveg?ért kapkodok, ?k láthatóan er?sen gondolkodnak, mi van még. "Porkolt" - nyögi ki végül a zágrábi riporter. "És a tokajji!" - vágja ki a tromfot a kanadai. És elégedetten koccintanak, összeszedték közös munkával, amit a magyar konyháról - szerintük - tudni érdemes.

Azon gondolkodom, miként magyarázzam el nekik, hogy a magyar konyha "világhír?". Csak ?k ezt nem tudják. Hogy mi idehaza megasztárok vagyunk. Még akkor is, ha Bíró Lajos koppenhágai bisztróján kívül Európában már alig m?ködik magyar étterem, és ha a Wine Enthusiast Magazine legfrissebb száz-as borlistájára nem tudott felkerülni egyetlen magyar bor sem.

Ahogy a világ lát minket, és ahogy mi látjuk önmagunkat. A kett? közötti különbség az életünk. A kulinária világszínpadán mi most nem kaptunk szerepet. A négynapos konferencián (hatvan séf, 250 el?adás, 13 ezer látogató) Magyarország neve el sem hangzik. Egyedül Massimo Bottura említ bennünket el?adása kezdetén: "Most szétszaggatjuk Olaszországot, mint annak idején a hun dinasztia." Nem félreértés, ki is írják a kivetít?n: "like the

Hun Dynasty". A gasztrófenegyerek nyilván a Han-dinasztiát keveri össze a hunokkal. Mint az orosz étteremkritikus a halászlévet a csorbával.

Mit mondhatnánk nekik? Amikor René Redzepi, a világ legjobb szakácsát kérdezzük, mit tud rólunk, szinte bocsánatkérően mondja: "gulash, tokaj". Ezt válaszolja Paul Bocuse is. Mindenki a gulyást ismeri. De azt is Bécsben kóstolták.

A világ máshol tart. Redzepi az ízek pusztulásáról, a fenntartható tengeri élelmiszerforrásokról beszél, és körbeadja a résztvevőknek azt a hangyát, amit koppenhágai éttermében (Noma) citromfű helyett használ. Hiszen ez a növény Dániában nem terem. A hangyák vígan szaladgálnak a tálkában, Baszkföldön már híresebbek, mint nemzeti jelképünk, a gulyás.

A macedón származású dán Redzepi a baszkoknak köszön mindent (évekig spórolt, hogy az Arzak család háromcsillagos éttermébe bejusson), a baszkok a gallokra hivatkoznak ("mindnyájan a franciák köpönyegéből bújtunk el?" - mondja Juan Mari Arzak, az új baszk konyha atyja), a skandinávok katalán, a spanyolok japán hatásról beszélnek. Tökéletes az összhang a séfek, a különböző stílusok és irányzatok között. Csak mi hápogunk, hogy minket mellőzzenek. El kellene végre döntenünk, honnan jöttünk és merre tartunk. És az nem jó válasz, hogy az Utasellátó büféből tartunk a Tescóba.

Vinkó József - hetivalasz.hu

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS

# 100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**