



Szellem a fazékból - Karmesteri pálca és fakanál

2014 március 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Olyat már hallottunk, hogy valaki föladta a szakácmesterséget és felcsapott fegyver - keresked?nek. Színikritikusból is lett kecskesajtkészít?. De hogy valaki a karmesteri pálcát cserélje fakanálra, az ritkaság.

Pedig Gioacchino Rossini ezt tette. A maestro 38 évesen abbahagyta a zeneszerzést, és hátralév? életét a

makarónikészít? gép tökéletesítésének szentelte. Elvégre - mint kortársától, Brillat-Savarint?!, a bíróból lett gasztropápától tudhatjuk - egy új éték feltalálása nagyobb haszonnal jár az emberiség számára, mint egy új csillag felfedezése.

"Az étvágy ugyanaz a testnek, mint a szerelem a léleknek - mondta Rossini -, a gyomor a karmester, amely érzelmeink nagyzenekarát vezényli. Enni, szeretni, énekelni és emésztetni, ez annak a komikus operának a négy felvonása, amit életnek nevezünk." Ennyi bölcsesség már elég is ahhoz, hogy az ember komponálás közben tokajit kortyolgasson, vagy annyi idő alatt írjon egy áriát (a Mennyi szívdobbanást a Tankréd első felvonásában), ameddig a rizs megf?.

A gasztromániának persze voltak előjelei: A sevillai borbély premierje napján (ebben az operában halhatatlanná tette a pasticcini nevű téztaféleséget) lekérte a zenekari próbát, mert saláta után rohangászott; egy barátjának arról panaszkodott, mégis hentesnek kellett volna mennie, hiszen azok a boldog emberek (kamaszkorában dolgozott mézárszékekben), bensőséges viszonyt ápolt a kor neves szakácsaival. A karikatúristák többnyire evés közben ábrázolták, kezében tortakrémmnyomóval vagy karmesteri pálcával, ahogy a makarónikészít? gépet dirigálja.

Bevallása szerint sírni is csak háromszor sírt életében: amikor kifütyülték első operáját, amikor hegedülni hallotta Paganinit, és amikor egy hajókiránduláson a szarvasgombával töltött pulykája beleesett a folyóba.

Különös története van leghíresebb fogásának is. A tournedos a la Rossini (vajban hirtelen sült bélszínszelet libamájjal és hajszálvékony szarvasgombával a tetején, pirított kenyéren tálalva, madeiramártással leöntve) állítólag a Café Anglais nevű párizsi étteremben született. Az egyik változat szerint a maestro megrendelte a fogást, de annyiszor beleszólt a készítésébe, hogy a főszakács haragjában végül azt mondta, készítse el maga. "Örömmel - válaszolta Rossini -, te viszont fordíts hátat!" (Tourne le dos!) Egy másik változat szerint a La Maison dorée étterem séfje, Casimir Moisson készítette először a fogást, de annyira furcsának találta, hogy csak a vendégek háta mögött volt hajlandó elkészíteni.

Ami biztos: a fogást először Eugene Labiche (az Olasz szalmakalap szerzője) említi 1864-ben. Nyilván az új párizsi gasztronómiai módit gúnyolja, mert Persely című bohózatában az ámuló vidékiek egy tournedos a la plénipotentielle (teljhatalmú hátfordítás?) nevű ételt rendelnek, ami szardíniahabarccsal és szarvasgombával töltött zikekőnyvekből készült, fűrjmártással. Nem nehéz felismerni Rossini kedvenc összetevőit. Szakácskönyvben először 1892-ben szerepel, Joseph Favre művében. Rossiniról persze már jóval korábban neveztek el ételt, Careme például már 1833-ban krémlevest. De számos más fogás is ismert: a marhavelés rizottó, a szarvasgombával, libamájjal töltött cannelloni, a csirke, nyelvhal Rossini módra vagy a rakott makaróni, ami pezsgős, tejszínes, szarvasgombás mártással készül. Nem is szólva a Rossini-tojásról vagy salátáról. "Fantasztikus szakács lett volna - mondta egy kritikusa -, ha nem köti le idejét a zene."

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

Kiadói kedvezményes árusítás:**Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (06)1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: repcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? 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 gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

