



## Szellem a fazékból - Arany Bocuse

2014 május 18. Flag

### Szöveg méret

90

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

Kulináris hír akkor váltott ki utoljára ekkora izgatottságot, amikor (három évvel ezelőtt) a Costes étterem megkapta a Michelin-csillagot.

A lapok címlapon hozták a szenzációt, néhány televízió megszakította adását, a felelős államtitkár ínyenc

---

turistákat vizionált, amint hónapok alatt a Michelin Guide vörös kötetével - a metróépítés miatt feldúlt Kálvin téren bolyongva - keresik az éttermet. Még Béla is felsóhajtott a Pocakos Lakatosban, és áttette alumíniumtáblából m?anyag tálcára a pejslit. Csillagnak még nem örültünk ennyire.<sup>3</sup>

Azóta sok mosogatóvíz lefolyt a Dunán. Lett két másik Michelin-csillagos éttermünk (az Onyx és a Borkonyha), Széll Tamás - a magyar gasztronómia történetében első - tizedik lett a lyoni Bocuse d'Or versenyen, Molnár Gábor is kvalifikálta magát a jövő évi döntőre az elegáns kilencedik helyezéssel, most meg Stockholmban bejelentették, hogy 2016-ban - a kelet-közép-európai országok közül elsőként - Budapest rendezheti a kulináris világ legnagyobb presztízsértékű szakácsversenye, a Bocuse d'Or európai döntőjét. Futballnyelven szólva ez olyan, mintha megkaptuk volna az Európa-bajnokság rendezési jogát.

Ki emlékszik már Kreil Vilmosra, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia első elnökére, aki a honlapján arra a kérdésre, hogy mi a foglalkozása, azt a választ adta: "a magyar konyha diplomatája". Hová t?ntek a védnöki táblák sáncai mögül huhogó olimpiai bajnok mesterszakácsok, akik folyvást a "világhír?" magyar konyha identitását féltették, és óva intették az álmodozókat, hogy ne loholjanak a trendi világkonyha után, inkább tegyenek vastagabb rántást a levesbe? No de hová lett a tavalyi hó?

Az elmúlt tíz évben tényleg felébredt Csipkerózsika-álmából a magyar konyha, feln?tt egy új szakácsnemzedék, megjelentek a tudatos vásárlók, felt?ntek az elkötelezett termel?k, ma már nem illúzió a min?ségi magyar kecskesajt, szopós bárány, mangalicapofa. Tágabb a horizont, a csúcsgasztronómiai innováció egyre inkább leszivárogozik a polgári konyhába is, a fejlődés visszafordíthatatlannak t?nik. A 2016-os rendezési jog pedig újabb esély arra, hogy Magyarország még inkább felkerülhessen Európa gasztronómiai térképére. Nemzetközi figyelmet, világhírű séfek, szakújságírók, gasztroturisták ezreit, a magyar konyha, a magyar bor, a magyar alapanyagok iránti felfokozott érdeklődést jelentheti. Egy ilyen verseny nagyobb és jobb hírverés Budapest számára, mint egy hajórákomány turistaprospektus. Ahogy a New York Times írta anno 1939-ben Gundel Károly ligeti étterméről.

Persze pokoli a kihívás is. A Bocuse d'Or olyan, mint a Forma-1. Hibátlanul működő profi gépezet, ahol nemcsak a versenyzőket, de a rendezőket is kegyetlenül nehéz pálya várja. Ide precizitás, fölényes szakmai tudás, kreativitás és hidegvér kell. És megbízható min?ségi alapanyag, hiszen az európai versenyen előírás, hogy az egyik fogásnak kötelezően hazai alapanyagból kell készülnie. Márpedig (akár vadhúst, akár libamáját választanak majd a szervezők) a húsz versenyzőnek a felkészülés időszakára közel négyszáz egyforma súlyú és min?ségű nyersanyagot kell biztosítani. Így fel sem merülhet a balatoni fogas (sokak szerint a legfinomabb édesvízi hal), hiszen ekkora mennyiség folyamatosan nem biztosítható. És sajnos kérdéses a mangalica is, hiszen Stockholmban az osztriga, a kék kagyló és a fekete t?kehal mellett a svéd sertés volt a téma.

Hogy fogalmuk legyen, mekkora dolog is ez a szakácsverseny, álljon itt néhány példa. Amikor a 88 éves szakácspápa, Paul Bocuse frissen keményített, makulátlan sűvsüvegben, klasszikus séfkabátban, ropogós fehér kötényében (amit mindig ugyanazzal a mozdulattal simít végig), nyakában a szakma legjobb kézművesének járó kitüntetés kék-fehér-piros medáljával belép Lyonban a kiállítócsarnokba, ahol a világverseny döntőjét rendezik, szinte felrobban a terem. Világhírű szakácsok, diplomaták, rajongók, újságírók ugrálják körül, mint valami színészt vagy popsztárt, épp csak meg szeretnék érinteni. Bocuse él? legenda, a séfek királya. Viaszfigurája ott pózol De Gaulle mellett a párizsi Musée Grévin panoptikumában, életnagyságú posztereit?l lépni nem lehet a városi vásárcsarnokban, még a nyertesek is az egész alakos aranyozott szobrárt vihetik haza jutalomképpen. Rossz nyelvek szerint életében csak Kim Ir Szen, az észak-koreai dolgozó nép jötevéje kapott több szobrot hódolítóitól, mint ?. Pedig Lyon oroszlánja (az angol szójátékban "Lion of Lyon") - ahogy maga mondja - nem tett semmi különöset. Hacsak azt nem, hogy a konyhát visszaadta a konyhafőnököknek. Az 1970-es években elindította a nouvelle cuisine (új francia konyha) mozgalmát, amely forradalmasította a gasztronómiát, létrehozta az európai szakácsok unióját, 1987-ben megalapította a saját magáról elnevezett szakácsversenyt, amelynek eddigi 14 döntőjét (azért ez is érdekes!) hétszer franciák, hatszor északiak (norvégok, dánok, svédek) nyerték meg. Rajtuk kívül más nemzet színeiben csak a luxemburgi Léa Linster tudott győzni, de hát ? is francia.

Bocuse történelmi tette a következő: megújította a francia konyhát, visszaadta az alapanyagok (kézművesek és kistermelők) becsületét, utazásai révén átjárhatóvá tette a nemzeti konyhákat, mesterien bánt a médiával, a fűszerek?l divatot teremtett. A séfek miatta lettek sztárok.

Csoda, hogy tisztelik?

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)

**Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz H?ségprogram 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 s?t?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd 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: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [recepicio@hetivalasz.hu](mailto:recepicio@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!

Köszönöm a segítségét!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)



**Ajánló**

---