



## Szellem a fazékból - Buddha átugrott a kerítésen

2014 november 09. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Ez egy leves neve. A délkelet-kínai Fucsien tartományból származik, eredetének három változata ismert.

Az elsőben a Szung dinasztia idején (960– 1279) egy fiatal szerzetes titokban levest főzött a kolostorkertben, de a

főapát megérezte a mennyei illatot. A szerzetes úgy menekült, hogy fogta a fazekat és átugrott a kerítésen. A második verzió szerint az ételt a Csing dinasztia (1644–1912) korában készítette egy híres szakács. Zheng Chunfa olyan levest álmodott, ami magába zárja a kínai konyha minden zamatát, „a hosszú élet” és az „életöröm” ígéretét. A legköltőibb a harmadik magyarázat.

Egy tehetős han kereskedő különleges levessel készült lánya esküvőjére. A kilenc ínycséség nevű fogást (amelyben együtt főtt minden finomság, „amit a föld, a tenger és az égbolt adott”) napokig gyöngyöztették a kertjükben. A szomszédban egy nagy fallal körülkerített buddhista kolostor állott. Buddha (aki épp itt tartózkodott) a harmadik napon nem bírta ellenállni az illatoknak, átugrott a kerítésen, és – megszegve fogadalmait – lakmározni kezdett. Aztán visszaugrott a kolostorba. Elvégre a megvilágosodáshoz a gasztronómián keresztül is vezethet ösvény: a helyes szaglás, a helyes gondolkodás, a helyes cselekvés, a helyes ízlelés, a helyes elmélyedés.



**» A megvilágosodáshoz a gasztronómián keresztül is vezethet ösvény**

A kilenc ínycséség a kínai konyha legmeghökkenőbb fogása. Elkészítése gyerekjáték. Először a tengeri uborkának fogunk neki, ami a nevével ellentétben állat. Két napig hideg vízben áztatjuk, majd felvágjuk, kikaparjuk, közben előntjük a nyálkát, amit ereszt. Aztán három napig forraljuk. Közben muszlinálba tekergetjük a cápauszonyokat, hogy megtartsák formájukat. Ezeket is vízbe áztatjuk, de ehhez adunk két evőkanál ecetet is. Munka közben nem gondolunk arra, hogy a kínaiak a kifogott cápának levágják az uszonyait és a csonka állatot visszaeresztik az óceánba, hanem a beáztatott cápauszonyt húslevesben és rizsborban, zsír, zúzott gyömbér és apróra vágott mogyoróhagyma keverékében pergeljük. Majd leszárjuk, lecsöpögtetjük. Ugyanezt tesszük az abalone-csigával és a Szent Jakab-kagylóval is. Amíg csöpögnek, félbe, majd négyrét vágjuk a disznókörömöket. Megtisztítjuk a bambuszrügyet, és fedő alatt főzzük. Aztán kivesszük a vízből, és hosszában négy darabra vágjuk. Pihenésképp bedörzsölhetjük sóval a csirke bőrét. A csirkét és a bányát is 12 darabra vágjuk. A füstölt sonkát felforraljuk, majd közepes lángon főzzük. Hagyjuk lehűlni, majd ezt is 12 egyenlő darabra vágjuk. A hógombát áztassuk forró vízbe, szárjuk le. A fürjtojásokat hét percig főzzük, majd kihűlés után pucoljuk meg. Aztán tegyük mindent a hűtőbe és menjünk aludni.

Másnap felforrósíthatjuk a wokot. Mogyoróolajban megsütjük a jégcsapretket, a répát, a bambuszrügyet, a

fürjtojást, de mindig friss olajban. Aztán mindent vegyünk ki, tegyük be a fahéjat, csillagánizst és a hagymák felét. Süssük egy percig. Adjuk hozzá a csirkét, és süssük öt percig. Ismételjük meg ugyanezt külön-külön a disznókörömmel, a báránnyal. Majd tegyük mindent egy nagyobb edénybe. Adjuk hozzá a rizsbort, a csirkehúslevest, a cukrot, és keverjük össze. Fedjük le, és közepes lángon forraljuk fel. Adjunk hozzá szójaszószt. Közben a cápauszonyt, az abalone-t és a füstölt sonkát csomagoljuk gézbe. (Muszlinsál is megteszi.) Aztán vegyünk egy óriás cserépedényt, és helyezük bele a hozzávalókat: köröm, bárány, csirke, gézcsomagok. Öntsünk rá fűszert. Fedjük le lótuszlevéllel, és tegyük rá a fedőt. Amikor kész, vegyük fel a kabátunkat és utazzunk el Londonba. A Michelin-csillagos Kai Mayfair étteremben – feltéve, ha öt nappal előre megrendeljük – megkóstolhatjuk a fenséges levest 60 ezer forintért. De még mindig olcsóbb, mint ha az én receptemet követnék.

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

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történek 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](#)

**A szerző ajánlása:**

„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 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: (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 "lájkukkal" 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](http://www.flagmagazin.hu)

**Ajánló**