



Szellem a fazékból - Dumas konyhaszótára

2014 november 30. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

A sors fintora, hogy Dumas akkor kezdett hozzá szakácskönyve megírásához, amikor már gyomorpanaszokkal küszködött.

Ahogy a megvénült D'Artagnan mondja testtársának, Aramisnak a Bragelonne vicomte-ban: „Az a helyzet

Hercegem, hogy már étvágyam sincs.” Pedig nagykanállal ette az étetet. Falta a n?ket, az irodalmat, megszégyenítette a legnagyobb nagybend?ket is. Kocsmáros volt anyai nagyapja, a vadászatot apjától tanulta, anyja (Napóleon bukása után) évekig minden reggel bárányragut f?zött, ha betörnek a kozákok, legyen mivel etetni ?ket, nehogy meger?szakolják a lányokat. Kozákok nem jöttek, a bárányt francia katonák zabálták föl, az író meg egész életében vendégül látott boldog-boldogtalant; hiába írt ötszáz regényt, a végén mindig cs?dbe ment.



Konyhaszótár
ALEXANDRE DUMAS
SZAKÁCSKÖNYVE

Dumas ugyanis nemcsak enni tudott (meg írni), de f?zni is. Legendák keringtek kellemetlen szokásáról, ahogy éjszaka megjelent kedvenc étterme, a párizsi Maison d'Or konyháján, kivette a szakács kezéb?l a fakanalat és máris szózott, f?szerezett, saját ínyére alakította a készül? fogás ízeit. Mi sem természetesebb, mint hogy élete utolsó évtizedében gasztronómiai enciklopédia megírását tervezgette: „Régi vágyam, hogy munkásságomat egy olyan m?vel koronázzam meg, amely nemcsak az olvasónak szerez örömet és szórakozást, de nekem is. És mi lehetne kellemesebb, mint evésr?l-ivásról írni, közben anekdotázni? Ez a könyv lesz öregkorom vánkosa.”

Nem lett az. Dumas 1869-ben költözött Bretagne-ba, hogy Nagy konyhaszótárát megírja. Enni már nem tudott, harminc kilót fogyott, ám séfekkel és gasztronómusokkal levelezett, bújt a folyóiratokat. Könyvébe belezsúfolt mindent, amit élete során megkóstolt, látott vagy készített. Leírt száz levest, felsorolt 55 tojásételt, sorra vette a gyümölcsök, zöldségek, f?szerek, halak, vadak garmadáját, a híres ínycsemetéket, szakácsokat. Ábécésorrendben, ám szeszélyes rendetlenségben. A sóról egy sort sem írt, a mustárról 14 hasábot. A háromezer recept között egyetlen magyar akad: a paprikás bárányszeggy. Még említi a paprikát egy salátában is, és többször hivatkozik a tokajira, de a tokaj-hegyaljai borokat osztráknak nevezi. Nincs mit csodálkozni, az író két évvel a kiegyezés el?tt járt Pest-Budán, és még id?sebb Marchal József sem gyakorolt rá különösebb hatást, pedig a séf (aki korábban III.

Napóleon konyhafőnöke volt) pezsgős malacpörköltöt készített neki a Nemzeti Kaszinóban.

A május 1870-ben készült el. Testamentum lett, „a gasztronómia katedrálisa”; a legimpozánsabb esszé, amit a kulináriáról írtak. Dumas márciusban adta át a kéziratot a kiadójának, december 5-én pedig meghalt. A porosz–francia konfliktus miatt a Nagy konyhaszótár csak 1873-ban jelent meg.

Most pedig, 141 év késéssel – kis konyhaszótárként – magyarul. Az eredeti 1200 oldal, 900 címszó, 3000 recept a magyar változat mindenben a tizede, 160 oldalon 85 címszó, harmadfélszáz recept. De legalább a miénk. Szederkényi Olga fordítása okos és szellemes (Dumas konyhalatinja kisebb büntetéssel ér fel), a válogatás logikus és célrátörő, talán csak néhány érdekesebb címszót hiányolhatunk. A libamáját például, melyben Dumas a strasbourg-i parasztlibatömési módszerét írja le: „Leszögezik a liba lábát, megvakítják őket, szárnyukat lenyesik, torkukat madzaggal elszorítják, csak hogy gyorsabban hízzanak”, az articsóka-, a süttőkrecepeteket, az egyes szakmák (mészáros, pék, cukrász) leírását, a kakaó, a kávé történetét.

A magyar változat borítóján Douglas Fairbanks bámulja sóvárogva a malacsültet. A jelenet Fred Niblo némafilmjéből, A három testőr első (1921-es) feldolgozásából való. Csak azért említem, mert a Corvina Kiadó nem látta szükségesnek tájékoztatni az olvasót, aki így azt is gondolhatja, hogy Don Ameche alakítja D'Artagnan lovagot. A két színész meglepően hasonlított egymásra, ám Allan Dwan 1939-es változatából – gasztrotörténeti szempontból – a Ritz testvérek konyhai magánszáma lett világhírű. Ott a három testőr három vidám szolgája úgy főzi a húsleveset, hogy mindent behajigálnak az üstbe, fokhagymafűzért, héjában a krumplit, pucolatlan zöldséget, félig kopasztott tyúkot. Elvégre nem főzhet mindenki olyan körültekintéssel, mint idősebb Alexandre Dumas.

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](#)

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 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: (061) 461-1400
Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig
E-mail: repcio@hetivalasz.hu

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" 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



Ajánló