



## 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, megszegyenítette a legnagyobb nagybend?ket is. Kocsmáros volt anyai nagyapja, a vadászatot apjától tanulta, anyja (Napóleon bukása után) évekig minden reggel bárányragut főzött, 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 főzni is. Legendák keringtek kellemetlen szokásáról, ahogy éjszaka megjelent kedvenc étterme, a párizsi Maison d'Or konyháján, kivette a szakács kezéből a fakanalat és máris sózott, főszerezett, saját ínyére alakította a készülő fogás ízeit. Mi sem természetesebb, mint hogy élete utolsó évtizedében gasztronómiai enciklopédia megírását tervezgette: „Régi vágyam, hogy munkásságomat egy olyan művel koronázzam meg, amely nemcsak az olvasónak szerez örömet és szórakozást, de nekem is. És mi lehetne kellemesebb, mint evésről-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, bújtta a folyóiratokat. Könyvébe belezsúfolt mindent, amit élete során megkóstolt, látott vagy készített. Leírt száz levest, felsorolt 55 tojásételt, sorra vette a gyümölcsök, zöldségek, főszerek, halak, vadak garmadáját, a híres ínyenceket, 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 tokajjira, de a tokaj-hegyaljai borokat osztráknak nevezi. Nincs mit csodálkozni, az író két évvel a kiegyezés előtt

járt Pest-Budán, és még id?sebb Marchal József sem gyakorolt rá különösebb hatást, pedig a séf (aki korábban III. Napóleon konyhaf?nöke volt) pezsg?s malacpörköltöt készített neki a Nemzeti Kaszinóban.

A m? 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, harmadfél száz recept. De legalább a mienk. Szederkényi Olga fordítása okos és szellemes (Dumas konyhalatinja kisebb büntetéssel ér fel), a válogatás logikus és célrator?, talán csak néhány érdekesebb címszót hiányolhatunk. A libamáját például, melyben Dumas a strasbourgi parasztlibatömési módszerét írja le: „Leszögezik a liba lábát, megvakítják ?ket, szárnyukat lenyesik, torkukat madzaggal elszorítják, csak hogy gyorsabban hízzanak”, az articsóka-, a süt?tökrecepteket, 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 némafilmjéb?l, A három test?r els? (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 meglep?en hasonlított egymásra, ám Allan Dwan 1939-es változatából – gasztrotörténeti szempontból – a Ritz testvérek konyhai magánszáma lett világhír?. Ott a három test?r három vidám szolgája úgy f?zi a húslevest, hogy mindent behajigálnak az üstbe, fokhagymafüzért, héjában a krumplit, pucolatlan zöldséget, félig kopasztott tyúkot. Elvégre nem f?zhet mindenki olyan körültekintéssel, mint id?sebb Alexandre Dumas.

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](#)

**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 égeds 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 "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](http://www.flagmagazin.hu)

**Ajánló**