



Szellem a fazékból - Az új konyha

2014 december 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A Gault&Millau magazin 1973 októberében egy Roland Sabatier-karikatúrával a címlapon jelent meg. A tojásból kibújik egy pimasz kiskakas, és teli torokból kukorékolja: „Éljen az új francia konyha!”

A háttérben döbbenet bámul egy tyúk. A rajz üzenet. A vén tyúk a nehéz barna mártásokban, túlkészített hús- és

halátelekben fuldokló nagypolgári konyha, melynek alapjait Auguste Escoffier fektette le a XX. század elején, az izgága kiskakas meg a fiatal szakácsok hírnöke, akik a klasszikus francia konyha (haute cuisine) szigorú rendje ellen lázadnak, és arra készülnek, hogy belesapjanak a majonézbe.

Nouvelle cuisine française. Új francia konyha. Három ártalmatlan, hétköznapi szó, mégis nagyobb robbant, mint valami bomba: alapjaiban rengette meg a XX. századi konyhaművészetet. Éppúgy, mint az irodalmi életet az új regény, a filmművészet alapelveit a francia új hullám.



» A kritikusok szerint gasztronómiai szörnyszülött, két fej, két gyomor: Henri Gault és Christian Millau

Christian Millau szerint minden 1961-ben kezdődött, amikor a Paris-Press napilap hétfői mellékletének szerkesztőjeként arra kérte Henri Gault-t, hogy térképezze fel a Párizs környéki vendéglők kínálatát. Gault vizsgolt a „molyette” polgári konyhától, és hamar felfedezte a becsületes vidéki kosztot. Összebarátkozott fiatal szakácsok (Paul Bocuse, a Troisgros fivérek, Raymond Oliver, Guy Savoy, később Joël Robuchon, Marc Veyrat) egy csoportjával, akik a friss és jó minőségű nyersanyagok használatára esküdtek, a természetes ízeket keresték, és mozgalmukat (ha az volt egyáltalán) Cuisine du marché-nak, a piac konyhájának nevezték, később ezen a címen is jelent meg Paul Bocuse első könyve.

A hétfői cikkeknek váratlan és elképesztő sikere lett. A két újságíró – mert most már Gault és Millau közösen járta a fogadókat – könnyed, szellemes hangnemben minősítette az éttermeket, új stílust teremtve a gasztronómiai irodalomban. Közben új impulzusok is érték őket. 1964-ben Raymond Oliver a francia csapatnak főzött a tokiói olimpián, és megismerkedett egy oszakai szakácsiskola tulajdonosával, akitől elleste a japán konyha fortélyait. 1968-ban diákmegmozdulások rázták meg Európát, recsegett-ropogott a régi társadalmi berendezkedés, új szelek fújdogáltak a konyhában is. Gault és Millau gasztronómiai magazint adott ki, amelyben pékekről, hentesekről, borászokról, kézművesekről írtak, majd 1969-ben, provokálva a nagy tekintélyű Michelin guide-ot, megjelent az első

Gault&Millau étteremkalauz is – igaz, akkor még Nouveau Guide címmel, de azzal a provokatív reklámszöveggel, hogy: „48 séf, akiket a Michelin nem ismer!”

Aztán 1973-ban közreadták kiáltványukat, a francia új konyha tízparancsolatát. A tíz pont sorrendjére Millau így emlékezik:

1. F?zz egyszer?en! Csak kulináris szempontból indokolt technikát használj! Hatásvadászat helyett az ízek elmélyítésére törekedj!
2. Semmit sem szabad túlkészíteni. A húsokat, halakat, zöldségeket a lehető legrövidebb idő alatt kell megf?zni vagy megsütni. A porhanyósság kultuszánál fontosabb az íz.
3. Az új konyha a piac konyhája. Csak friss, szezonális alapanyagból dolgozz!
4. Korlátozd az étlap kínálatát! Nem kötelez?ek a klasszikus fogások.
5. Ne akarj mindenáron újítani! Mell?zd az öncélú látványosságot!
6. De keresd az új, célszer? konyhai technológiákat!
7. Mell?zd a pácolást, a klopfolást, az alapanyagokat frissen dolgozd fel!
8. Kerüld a lisztes, ízsemlegesít? hatású s?rítést, a nehéz mártásokat, a hosszú tartósítást!
9. F?zz mindig könny?, egészséges ételeket!
10. Légy kreatív! Fedezz fel új f?szereket, használj mindent, ami friss és finom!

De volt egy 11. pont is. Ez a barátságról szólt. Az új konyha séfjei segítik egymást, kicserélik a recepteket, megadják egymásnak a termel?k címét, a jó vendéget elküldik egymás éttermébe.

„Semmit sem találtunk ki – mondja a most 86 éves Christian Millau –, hiszen ahhoz legalább f?zni kellett volna, de mi csak írtunk. Maga az »új konyha« kifejezés is létezett már, ez volt a címe egy 1742-ben kiadott szakácskönyvnek. Voltaire tiltakozott is ellene: »Velem ugyan meg nem etetik az új konyhát! Képtelen lennék lenyelni egy sós szószban úszkáló borjúmirigyet vagy egy agyonf?szerezett kucsmagombát!« Én is úgy gondolom, hogy pontosabb lett volna, ha nem azt mondjuk, hogy »új konyha«, hanem inkább »szabad konyha«. Hiszen lázadás volt ez a javából. Valami volt a leveg?ben, és hogy a szellem kiszabaduljon a palackból, ahhoz kellett egy név. Ezt adtuk mi.”

Ennél persze sokkal többet. Mert az igaz, hogy a fiatal, tehetséges szakácsok többsége már nem Auguste Escoffier szakácskönyvével a párnája alatt tért nyugovóra, és már sokan porolgatták a régi, elvásott recepteket, de öntudatot, világhírt a két újságíró adott a mozgalomnak. A Gault&Millau étteremkalauz a szabadság pillanata volt. Egy egész nemzedék mondott agy?t a besamel mártásnak, a kötelez? borjúalaplének, a nyakba kötött asztalkend?nek, a százoldalas étlapnak. A séfek rádöbbenek, hogy nincsenek egyedül, hogy a Troisgros fivérek ugyanazokat az elveket vallják Roanne-ban, mint Bernard Loiseau Saulieu-ben, Frédy Girardet a svájci Crissier-ben, Alain Senderens Párizsban és számtalan tehetséges séf szerzte a világban. Hogy lehet szabadon is f?zni, nem kötelez? a kotta, hogy a frusztrációnak vége, nemcsak az íz és az ízlés szabadulhat fel, hanem a szakács is.

Az új konyha mozgalma valójában erkölcsi megújulás volt. Nem divat, hanem kulináris forradalom, társadalmi jelenség, életérzés, a könny? és egészséges étel utáni vágy, amit ugyanúgy a szabadság igénye szült, mint minden más mozgalmat.

Jól mondja Tomi Ungerer strasbourgi grafikus A hentes emlékirataiban: „Egy konyha mindig új, amikor jó.”

www.valasz.hu - Vinkó József

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 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**
