



Szellem a fazékból: Mit evett Ferenc József?

2015 november 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Krúdy szerint bécsi csonthúst. Ezt ette élete végnapjáig. Hajnali ötkor kelt, reggelire kávé, kuglóf, aztán dolgozott egyhuzamban. Déli harangozáskor ivott egy sert, hozatott valamelyik kiskocsmából tormás virslit, majd táltták a leveshúst.

Többnyire magyar ökröt f?ztek a császárnak, a marhát Sáborszky és Társa liferálta az udvari konyha számára, hozzá paradicsommártás készült. Így beszélt az írónak Toporcán Berzeviczy altábornagy, a császárné hajdani udvarmestere.

Másként emlékezik Josef Cachée. A Hofburg pincemestere szerint a Habsburgok világeletükben nagyev?k voltak. III. Frigyes a XV. században halálra zabálta magát gyümölcscsel. Hatvan évvel kés?bb V. Károlynak a füstölt angolna akadt a torkán, nem is szólva I. Ferdinándról, akinél egy szerény vasárnapi ebéd 30 fogásból állt. Az etikettre ekkor még nem sokat adtak, mindenki kézzel evett, a csontokat odavetette a kutyáknak. Az első illemkódex 1642-ben jelent meg, ebben már tilos az asztalnál „lenyalni a kést, tányérba köpni, asztalkend?be orrot fújni”.



» **A császár asztalánál.**
Hannes Etlstorfer és
Franz Karl Ruhm könyve
lerombol néhány kövér
gasztronómiai mítoszt

K. U. K. MENÜ.

Császárszakáll

Császárkabát

Császárkifli

Császármorzsa

Császárszalonna

Császárszelet

Az udvari konyha a Schweizerhofban Mária Terézia uralkodása végére érte el gigantikus méretét: volt hal-és húsel?készít?, vadmészárszék, pékm?hely, borospincék, tároló a fürjek, foglyok, fácánok számára. Külön helyiségben f?zték a kasztíliai egytálételt, az olla podridát, melyben tízféle hús és zöldség f?tt. A f?konyha közepén hatalmas nyárs forgott, ötven szárnyast lehetett ráhúzni. A kemencében félszáz kenyér sült, egy-egy rézüstben 40 kiló hús f?tt. A f?udvarmester úgy irányította a személyzetet, mint valami hadsereget, volt udvari ezüstpuoló részleg, udvari mészárszék, udvari üstfoltozó m?hely, külön részleg mosta a 32 ezer terít?t és asztalkend?t, felügyelte a zöldségbeszállítókat. A bécsi kongresszus idején (1814 ?szét?l 1815 tavaszáig) I. Ferenc naponta háromezer meghívottat látott vendégül, élükön az orosz cárral, a porosz királlyal. Itt mutatta be remekét Talleyrand francia kancellár szakácsa, Antoine Careme. A narancsos-boros kacsa még Wellington hercegnek is ízlett, pedig neki vacsora közben újra hadba kellett vonulnia, mert Napóleon partra szállt Franciaországban.

Aztán Napóleon elbukott, a magyar szabadságharc is, és a bécsi udvari konyhának éppúgy leáldozott, mint a Habsburg-dinasztiának. Az utolsó vacsorát 1919. február 27-én IV. (Boldog) Károlynak szolgálta fel Rudolf Munsch konyhaf?nök. A király nyilván nem a menü?l volt boldog, mert az szerénynek mondható: zöldségleves, zöldségfasírt, keksz.

Hogy mit evett még uralkodása 67 éve alatt Ferenc József, az egy nemrég megjelent könyvb?l derül ki. A híres osztrák séf, Franz Ruhm fia kiadta a császár utolsó szakácsának menügy?jteményét. Az id?s uralkodó már csak akkor szerette a marhahúst, ha olyan omlós és vékony volt, hogy villával lehetett vágni. A kés pengéjét tükör

helyett használta, abban igazította meg bajuszát. Joghurtot evett, néha csirkét galuskával, karácsonykor bécsi szeletet. Császármorzsát nem, mert azt Sissinek kreálták a szakácsok (eredetileg Kaiserinschmarrn volt), és amióta egyszer rajtakapta a felséges asszonyt, hogy nyers ökörvért iszik, elhidegültek. Nem evett islert sem, bár a legenda szerint ezt Schratt Katalin készítette számára Bad Ischlben, a cukrászdában. De az Ischler Törtchent száz évvel később kreálta Richard Kurth az 1958-as világkiállításra.

Úgyhogy aki vinni akarta valamire a Monarchia idején, jobban tette, ha Ferenc József-szakállt nevelt és csonthúst ebédelte. Joseph Roth leírja A Radetzky-induló című regényében, milyen kultusza volt a táfelpitznek. Tizenöt fajta húsból készítették. Közben meg recsegett-ropogott a Monarchia építménye. A helyzet azóta sem változott. Erkölcsei fertőztek és marhafart? Megférnek a menüben.

Vinkó József - www.valasz.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

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

**Ajánló**

