



Szellem a fazékból - Kordon bí?

2016 április 18. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Kulináris választóvonal. Szakácsvizsga. Akik úgy t?zik

étlapra, hogy „Gordon blau”, netán „Gordon blue”, nem értettek meg semmit a gasztronómia lényegéb?l.

Az ilyen vendégl?sök összekeverik a fart? t a tar f?vel, Marcsa háját a harcsa májával. Szerintük a fogás Gordon Ramsay-r?l kapta nevét. Akkor keresztelték el „Kék Gordonra”, amikor a káromkodós séf behúzott egyet a kuktának. Elvégre (Rejt? óta köztudott) nem állíthatunk minden pofon mellé gasztronómust.

A Gordon bl? a rántott hús deluxe változata. Mint a koccanásé a garambol. Így tudja az Ottó étterem, az Okoskonyha honlap, a Ganesa Catering, a debreceni Don Pedro, a pesti Al Capone pizzéria és számos gasztroblogger. Eredetileg persze cordon bleu-nek írták, ám akkor még nem ételt jelentett, hanem kitüntetés. A térszalagrend mintájára III. Henrik király alapította 1578-ban, és Szentlélek-rend volt a neve. Máltai kett?s kereszt, a Szentleket jelképez? galamb, valamint az égszínkék vállszalag. Innen a kék szalag elnevezés. Stendhal többször említi áhítattal Vörös és fekete cím? regényében.

Ételt nem jelentett. De már volt köze a kulináriához. A lovagrend tagjai ugyanis imádták a hasukat. Alakítottak egy ingyenklubot, és pompás vacsorákat rendeztek. A nép egyszer? gyermekének szemében meg összekapcsolódott az ingyenkonyha és a magas királyi kitüntetés. A szakácsokat, akik a lovagrend tagjainak f?ztek, „kékszalagosoknak” nevezték. Az érdemrendb?l kulináris jel? lett. Egy 1828-as francia szakácskönyv már a csúcsgasztronómia szinonimájaként használja a „kék szalagot”.

Logikus tehát a következ? anekdota is. Amikor a 25 éves, mindenre elszánt du Barry márkiné (valójában egy varrón? lánya) vacsorára hívta az öregecske (de ingyenc) XV. Lajost, és feltálalta sajtos-karfiolos csirkéjét, a király elragadtatásában egy kék szalagos érdemrendet akasztott a szakácsn? nyakába. Így került az érdemrend a fakanál mellé. Aztán a lovagrendet törölték a díjak sorából (helyette alapították a Becsületrendet), de a cordon bleu kifejezés már összefonódott a kulináriával. Ezért adta 1895-ben Marthe Distel a világ els? kulináris hetilapjának ezt a címet: La Cuisiniere Cordon Bleu. A lapnak akkora sikere lett, hogy a következ? évben az újságírón? (Henri-Paul Pellaprat szakáccsal közösen) f?z?iskolát is nyitott. A Cordon bleu akadémiának ma 15 országban harminc iskolája m?ködik. Az 1950-es évek elején itt tanult Julia Child is.

Cordon bleu nev? étel azonban nem szerepelt a szakácskönyvekben. Elszánt legendateremt?k állítják, hogy az els? ementálival és sonkával töltött rántott borjúszeletet a Titanic óceánjáró szakácsa készítette 1912. április 14-én, mielőtt a hajó jéghegynek ütközött volna. Sajnos ez nem igaz. A nemzetközi kézirat-aukciók legdrágább tételei közé tartoznak a Titanic étlapjai (elképzelni sem tudom, melyik ment?csónakban maradtak fenn), átlapoztam a katalógusok menükártyáit: van libamáj, bárány, lazac, borjú, bélszín, rák, kaviár, szinte minden, cordon bleu nincs. Viszont a kék szalagot id? előtt kit?zték.

A cordon bleu-t nyomtatásban Harry Schraemli svájci gasztronómus említi először 1949-ben kiadott könyvében. A csirkés változatot a New York Times 1967-ben. A horvátok zagreba?ki odrezaknak (zágrábi szeletnek) nevezik. Érelett sonka helyett párizsiból, gruyere helyett trappistából (horribile dictu: füstölt sajtból) és pulykamellb?l mi kínáljuk egyedül a világon. De az olyan is. Kemény. Mint az élet. Lehet, hogy mélyh?tött változatát mégis készítették a White Star Line hajótársaság szakácsai? Akkor nem jéghegy okozta a katasztrófát.

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" 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

[Tweet](#)



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL  TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló