



## Szellem a fazékból: Dagadt has - der?s szív

2016 április 24. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Milyen szép hasak voltak egykoron! Kerek cipóhasak a papság körében, a mamelukok csüng? potrohai, hegyes, ápolt hasak, amelyekkel az ügyvédek döfködtek egymást a tárgyalóteremben, tábornokbend?k, amelyeken csilingeltek a tisztí kereszték.

A kiegyezés után még a költ?k is pocakot eresztettek. A szabadságharc el?tt, igen, akkor éltek még sovány literátorok (Kazinczy, Kölcsey, Pet?fi), ám 1867 után derékban Arany János és Vörösmarty Mihály is megvastagodott. Nem is szólva Mikszáthról. A nagy palóc a végén már járni sem tudott a kövérségt?l, zsúrasztalt tolt a hasa alá, Mauks Ilona meg csak tömte belé a zsírtól csepeg? falatokat, szó szerint halálra etette az urát.

Ki számolta akkor a kalóriákat és mérte a koleszterinszintet? A keszeg korcsmáros bizalmatlanságot keltett. Hogy tudna f?zni, aki enni sem szeret? Ki hinne egy kákabél? Falstaffnak, diétázó Tuck barátnak? Dagadt has - der?s szív. Ez volt a szabály. És a régi metszeteken a szakácsok többnyire korpulens alakok. Kövér volt Brazier mama, az els? három Michelin-csillagos szakácsn? Lyonban. Testes volt Paul Bocuse is, a f?z?zseni. Amikor megkérdezték t?le, melyik étel egészséges és melyik nem, azt felelte: „Szakács vagyok, nem orvos!” Közel két mázsát nyomott Fernand Point, az évszázad szakácsa is. Amikor elüvöltötte magát a konyhában, hogy: „Vajat! Még több vajat!”, kis híján betörtek az ablakok. ? a modern francia konyha atyja, nemzeti erekle, mint a camembert. „Mindnyájan az ? köpönyegéb?l bújtunk el? - mondta Jean Troisgros -, minden porcikájából áradt az életszeretet.”

A mai étterem-tulajdonosok feltehet?en be sem engednék a konyhába. Gordon Ramsay szerint a kövér szakács szégyen. Hogy tudna rendet tartani a serpeny?k között, ha az étvágyával sem birkózik meg? „Nincs kiábrándítóbb - mondja a káromkodós séf -, mint amikor a vacsora végén kijön a pult mögül egy túlsúlyos szakács, ráizzad az asztalra, és szuszogva megkérdezi, ízlett a f?ztöm?” Ramsay tudja, mit beszél: fél életét edz?termekben töltötte.

Ártatlan id?k! Amikor gourmand és gourmet között még nem volt éles határvonal. Amikor az éttermekben a vendég nem gluténintoleranciára gondolt, hanem szaftos cubákokra; nem színházi élményre várt, hanem kacsasültre.

Ma sehol egy jó zabálás. Elt?ntek a joviális, kövér szakácsok. A csúcsgasztronómia templomaiban szigorú sovány séfek vigyáznak a vonalainkra, hozzák a párolt (nem f?tt) sárgarépat, s mint valami személyi edz?, kenyérb?l is csak egy-két szeletet engedélyeznek. A konyha nem lacikonyha, hanem laboratórium, a konyhaf?nök jelképe nem fakanál, hanem csipesz. Ha repetázni akarnál, feltehet?en elmeorvost hívnának.

A mai séf sovány. Mint Palágyi Eszter, Segal Viktor, Vidák Zoltán, Gyurik Gábor, Litauszki Zsolt. Várvi Péter (a Larus étterem séfje) például feleannyit nyom a mérlegen, mint el?dje, Buday Péter. És bár tudom, hogy a csúcséttermek munkatempója olyan kimerít?, hogy a kövér szakács ritkább, mint a fehér holló, nem csak err?l van szó. Megváltozott az étkezés kultúrája. Ma már nem kell(ene) degeszre tömni magunkat, mint az ?sebernek, hiszen holnap is lesz kaja. Az eszünk tudja ezt, ám a zsigereink nem hiszik. Az evés megnyugtat. A nagy has látványa biztonságot ad.

Amikor rám tör a pánik, az atavisztikus szorongás, elmegyek Bíró Lajoshoz. ? az utolsó szakács, akinek a szíve a hasában dobog. Leülök, ?k rám néznek Cukival, a f?pincérrel, és szó nélkül hordani kezdik a tálakat: túrós csusza, ökörfoka, lecsó. Kés?bb beszélgetünk trendekr?l, divatos séfekr?l. Lajos megállapítja, hogy ahogy öregszik, egyre kevésbé érdekli a csúcsgasztronómia. „Joggingolni sem jársz?” - kérdezem döbbenet. „Régen én is futottam - mondja -, de a jégkocka mindig kiugrott a whiskyspohárból.”

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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](http://www.flagmagazin.hu)



## Ajánló