



Szellem a fazékból - A honi rozsdá

2016 június 05. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Csámpás és álszent ez a világ. Széll Tamás, a Michelin-csillagos Onyx étterem séfje alig nyerte meg a

legrangosabb szakácsverseny európai döntőjét, a gasztronómia kofái máris fanyalogni kezdtek. „Hihetetlen siker, de nem áttörés.”

Mintha Pálffy József benézett volna a konyhába. A magyar televíziózás hűskorának külpolitikusa a Leonyid Brezsnyev tiszteletére 1979-ben adott amerikai díszvacsoráról mondta: „A desszert: Kiwi Charlotte. A charlotte még hagyján, az babapiskótával, keksszel, gyümölcssel vagy krémmel elállított édesség, de hogy miként és miért repült oda az újjelenti kiwi madár, az már az étkek elnevezésének örök rejtélye marad.” Pálffy nem tudta, hogy két kivi van. Mindkettő barna, szőrös, gömbölyded. Az egyik madár, a másik gyümölcs.

Hasonló kulináris tájékozottságról tesz tanúbizonyságot a Népszabadság szerzője. A Bocuse d'Or szakácsverseny európai győztesének fogása szerinte nem étel, hanem egy „nagy fehér tányérra szórt apró színes rakás”. Az, amire önök is gondolnak, de nem illik leírni. A politika milliárdokat pocsékol mislensznobizmusra, „miközben több tízezer gyermek éhezik” – teszi hozzá a gasztrobubus. Valójában ezt állítja a 444.hu is. A Széll Tamás győzelme körüli eufória kormánypropaganda, újabb alkalom nemzeti önámításra, ám ettől még sem a magyar konyha, sem a selejtes kecsge nem lesz világhírű. Jobban jártunk volna, ha nem nyerjük meg a versenyt. Vagy ha a magyar Bocuse d'Or Akadémia időben átadja a rendezés jogát (és az állami támogatást) annak a gasztronómiai tömörülésnek, amelyet évek óta támogat Pollok László vállalkozó. Neki van húskereskedése (onnan lehetett volna alapanyagot választani), ő ad ki étteremkalauzt is és támogatja a Magyar Művészeti Akadémiát. Szóval, érti a dörgést.

Megint mások persze azt állítják, hogy az ínycuccgazdagnál még Benke László is megbízhatóbb. A négyszeres olimpiai bajnok mesterszakács (honlapja tanúsága szerint) 14 országban népszerűsíti a magyar gasztronómiát. Ezért felesleges is kifigurázni őt és szembeállítani Széll Tamással – miként ezt újfent a 444.hu teszi Laci bácsi, a hűs című cikkében. A nemzet Laci bácsija ugyanis a homo kadicus bendősoviniszta szakácsa: nagy adagok, olcsón. Kell ennél több? Az ő séfkabátján (a nemzeti címer mellett) nem francia krikszkraksz éktelenkedik, mint Széll Tamásén, hanem a legmagyarabb üzletlánc, a CBA logója. (Régebben a Teletál Ételetfutáré.) Laci bá' a mackósajt és a mackónadrág világát képviseli, a kárpáti borzaska, gulyáskrém, vegeta, gépsonka semmihez nem fogható ízharmóniáját, és csak mosolyog a palalpra tálalt kompozíciót kínáló blöffszakácsok láttán. Amíg azok öt és fél óra alatt megpárolnak egy kecsagét garnélával és kagylóveloutéval, ő elad két bográcskészletet, három csontozókést, tíz Czuki fűszerkeveréket. És akkor Norbi részvényeiről még nem is beszélünk.

Szóval fránya dolog ez ízléssel meg irigységgel. Hiába van itt acélból a szív, szikrázni hiába akar, a honi rozsa megfogja, megeszi. Pedig egy ilyen győzelem fiatal séfjelöltek tömegének adhatja vissza az önbizalmát. Hiszen űk basák és buták közepette élnek egy olyan országban, ahol ma még semmi sincs, csak majmolás, álúrság, gaz bírság. Idézzem még Adyt? Vagy már rohannának vacsorát főzni? Előtte még egy gondolat a szakácsok királyától. Antonin Careme írta a XIX. század elején: „Ha egy nap nem lesz ínycucckonyha, akkor nem lesz irodalom, zene, képzőművészet sem. Akkor újra gyökeret rágunk.”

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következő címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>
- Minden "lájkk számítás, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

[Tweet](#)



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



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló