



Szellem a fazékból - Az ínyencek hercege

2012 április 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

1952. október 12-én a gasztrotörténelem legkülönösebb akciójára került sor. Párizs nyolcvan legjobb éttermében a nyolcvan legszebb asztal közepére virágcsokrot állítottak, s kitették rá a "foglalt" táblát.

Mellette a következő felirat volt olvasható: *"Ez az asztal Maurice-Edmond Sailland Curnonskynak, az ínyencek fejedelmének, a francia konyha nagykövetének asztala. Curnonsky úr a ház vendége."* A gasztronómia hercegének, minden idők leghírhedtebb haspókjának nyolcvanadik születésnapját ünnepelte így a francia szakácstársadalom. Bár világos volt, hogy még Cura (ahogy barátai becézték) sem képes egyetlen este nyolcvanszor vacsorázni, már az megtiszteltetésnek számított, ha a nevét kiírhatták. A vendéglők többsége egész évben rezerválta számára a törzshelyet, de akadt olyan luxusétterem is, amely három éven át minden áldott este taxit küldött a francia Falstaff lakása elé, hátha meggondolja magát.



Curnonskynak (aki saját bevallása szerint a rántottán kívül semmit sem tudott készíteni) nagyobb tekintélye volt, mint a legdivatosabb szakácsnak vagy magának az ízlés (és ízlelés) pápájának, Brillat-Savarinnek. A "zabagép", ahogy egyesek nevezték, hatalmas fehér szalvétát kötött a nyaka köré, aminek szárai röpködtek a füle körül, mint két szétálló masni, szuszogva bepréselte másfél mázsás testét az asztal mögé, s többnyire már el?ételb?l hat különféle adagot rendelt. *"Cura amorf szörnyeteg* - írta róla a csíp?s nyelv?, gonosz Gertrude Stein -; olyan, mint egy tubus félig kinyomott majonéz." Csakhogy a rafinált ínyenc semmilyen fogást nem evett meg, amit nem talált tökéletesnek. A szakácsok és az étterem-tulajdonosok kezüket tördelve lesték a konyhából, mert a csalhatatlan ízlés? gourmet, az illatok, ízek, színek és textúrák tökéletes ismer?je (mint valami óriáscsecsem?) ösztönösen ráérezett az ételek ízharmóniájára, feltárta összetev?it, és kritikáiban gúny tárgyává tette a trehány vendégl?söket. Egyik bírálatán hetekig mulatott egész Párizs: "Ha a leves olyan meleg lett volna, mint a bor, a bor olyan öreg, mint a jérce, a jérce olyan kövér, mint a vendégl?sné, elfogadható lett volna a vacsora."

Ma a nevét sem ismeri senki. Pedig a francia konyhát a XX. század első felében ? tette újra világhír?vé. 1907-ben (a Michelin gumigyár megbízásából) bepréselte magát egy Bugatti hátsó ülésére, és körbeutazta Franciaországot, hogy felfedezze "a t?sgyökeres, egyszer? vidéki" konyhát. Évtizedekig írta hétf?i étteremkritikáit, az egyszer? lyoni vendégl?ket szembeállítva a súlyos mártásoktól fuldokló sznob párizsi luxuséttermekkel, s nemcsak a regionális konyha becsületét adta vissza a szkeptikus franciáknak, hanem megteremtette a gasztronómák fogalmát is (azaz divatba hozta a gasztroturizmust). Az összegy?jtött harmincezer receptet - amelynek felét kívülr?l tudta - 28 vaskos kötetben adta közre (La France gastronomique). Az első világháború után ? lett a Michelin-kalauzok f?tesztel?je, 1930-ban negyven "halhatatlan" ínyenc közrem?ködésével megalapította a Francia Gasztronómiai Akadémiát, három évvel kés?bb a Francia Borakadémiát, majd 1946-ban a ma is megjelen? Cuisine et Vins de France magazint, amelynek haláláig a f?szerkeszt?je maradt. 1927-ben a 3300 legjobb francia szakács titkos szavazással ?t választotta az ínyencek fejedelmének. Ezt a címet azóta sem kapta meg senki más.

Bohém volt, de Hercegnek szólították, és úgy tisztelték, mint egy királyt. Pedig csak életművész volt, Rabelais kései utóda, Krúdy sorstársa, amolyan Bendő Uraság, aki, ha méregbe gurult, kivágta a jurai camembert sajtot az ablakon, mondván: "egy camembert legyen normandiai vagy semmilyen". Hogy finnyássága hová fejlődött, arra példa gasztronómiai tízparancsolata. Ebben az egyik tilalom így szól: "Soha ne együk meg a fogolymadár bal lábát, mert azon szokott ülni, és a lomha vérkeringés élvezhetetlenné teszi a húst." Bár állandó pénzzavarral küszködött, tollát bérbe soha nem adta. Amikor az egyik francia élelmiszergyár fejedelmi életjáradékot kínált neki, feltéve, hogy népszerűsíti a margarint, Cura csak ennyit írt: "Semmi nem helyettesíti a vajat!"

Mert Edmund Sailland, aki az el?z? századvég párizsi orosz divathóbortját követve írói álnevét a cur ("miért?") és a non ("ne") latin szavakból, valamint az orosz sky végz?désb?l rakta össze (Cur-nonsky), soha nem feledte, honnan jött. Közben hajszolta a különleges fogásokat, pontosan tudta, hogy a konyhában - mint bármely művészetben - a tökéletesség titka az egyszerűség. "Az étel akkor jó, ha mindennek olyan íze van, amilyen."



Konyhaművészet az, szokta mondogatni, amikor tudod, hogy teleetted magad, ám nem érzed. Ilyen értelemben Cura nemcsak a Michelin Guide atyja, a modern étteremkritika megteremt?je, hanem a Nouvelle Cuisine mozgalmának el?hírnöke is.

Élete vége felé orvosai szigorú diétára fogták. Kétszersültet kellett tejbe mártogatnia. Mid?n a bortól is el akarták tiltani, keser?en kifakadt: "Nekem vasból van a gyomrom, ha vizet iszom, berozsdásodik!" Ha nagy ritkán elszökött otthonról, öt-hat barátja cipelte el kedvenc éttermébe. 1956. július 22-én aztán, 84 éves korában kizuhant a lakása

ablakán. Megszédült az éhségtől. A szomszédok öngyilkosságról pusmogtak, de a rendőr sértetlen friss fehér szarvasgombát talált a konyhában. Kizárt, hogy a világ legfinnyásabb ingyence kivetette volna magát az ablakon, anélkül, hogy megkóstolta volna az alba trüffelt. Curnonskyt bizony a diéta ölte meg.

Franciaországban kis híján nemzeti gyászt rendeltek el. Az angol Times azt írta: "Ilyen figurák csak Franciaországban teremnek." Ami igaz is. Ám Curnonsky nevét mégis egy német szólás őrizte meg legméltóbban. Münchenben mondják a jóízűen falatozó vendégre: "Eszik, mint Curnonsky Franciaországban."

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló