



Szellem a fazékból - Dobos C. Torta

2012 május 20. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Fleming egy Staphylococcus baktériumot felejtett laboratóriuma munkaasztalán, s mire megjött szabadságából, a baktériumtenyészet növekedését megállította egy gomba. Így fedezte fel az antibiotikumot.

Henri Becquerel (a Curie házaspár munkatársa) véletlenül abba a fiókba dobta a használhatatlannak vélt

uránércet, amelyben a fényképezéshez szükséges síkfilmeket tartotta, s pár nap múlva megdöbbenve tapasztalta, hogy a negatívak valahonnan fényt kaptak. Így fedezték fel a radioaktivitást. 1884 decemberében pedig egy szórakozott cukrászinas vajkőpülés közben só helyett süvegucorport szórt az edénybe, s a mester, Dobos Carl (később C.) József "feltalálta" a dobostortát.



A karamellizált cukorral bevont sütemény persze korántsem játszott akkora szerepet az emberiség történetében, mint a penicillin vagy a maghasadás, de jó húsz évig élénken foglalkoztatta a cukrászok fantáziáját. Mindenki a titkos receptet kutatta. Arra hamar rájöttek, hogy a tészta közönséges piskóta, amelybe kevéske vajat olvasztottak, hogy porhanyósabb legyen. Világos volt az is, hogy a cukormáz alá baracklekvárt kell kenni, s karamellizálás közben nem árt egy kávéskanálnyi citromlé sem. Ám a rafinált, selymes krém (a kakaómasszából, kakaóvajból, tojásból, vaníliás cukorból, keserű csokoládéból készült vajkrém) mindenkin kifogott. Egyedül Riedl József - a Wikus-m?hely cukrásza - tudott valami hasonlót készíteni, ám ? még Dobos C. Józsefnél is féltékenyebbnek bizonyult.

Pedig megérte volna a hamisítás, mert az 1885-ös Budapesti Országos Általános Kiállításon nem volt ennél híresebb sütemény. Az elegáns, modern "dobos" mind formájában, mind ízében eltért a kor felcícomázott, tejszínhabos tortakölteményeitől. Még Erzsébet királyné (a legendás Sissi) és Ferenc József is megkóstolta, s? - amint egy számla is bizonyítja - rendeltek is belőle. A kereslet akkora volt, hogy Dobos különleges h?t?dobozokban társzekerekben szállította süteményét Európa f?városaiba. Pedig nem volt olcsó. Feljegyezték, hogy a Dobos-pavilonban egyszer Wekerle Sándor is megkóstolta - az ? nevét a legtöbben a kispesti Wekerle-telep lakásairól ismerik -, s a számlára pillantva csak ennyit mondott: "Na, ezek az árak nem egy szegény pénzügyminiszternek valók."

Dobost mindez nem izgatta különösebben. Különc, zárkózott ember lehetett, akit csak az üzlet érdekelt. Bár n?s volt, sokan agglegénynek hitték, hiszen többször hangsúlyozta, hogy a szakács legfőbb hibája, ha megházasodik. Kilencszobás Kecskeméti utcai lakásában öt szoba választotta el a családjától, soha nem mutatkozott velük nyilvánosan, mindig egyedül étkezett. Éjszaka fel-alá járkált, villanyt nem gyűjtött, lépteit két gyertyatartó árnyéka kísérte.

Ám a kereskedés képességét a génjeiben hordozta. Amikor 1878 decemberében, egy havas téli napon a

Belvárosban, a Kecskeméti és a Magyar utca sarkán megnyitotta bodegáját (az ételbár és a csemegebolt ötvözetét), egy fillért sem költött hírverésre. Egyszer?en belefördített egy márkás bordeaux-i vörösbort meg egy francia pezsg?t a kirakatban trónoló - malomk? nagyságú - két gorgonzola sajtba. A pesti sznobok meg hetekig lesték, mikor érik be az ingyenség, sokan naponta elzarándokoltak a kirakathoz és percekig bámulták, ahogy a sajt elszínez?dik. Budapesten ? árult el?ször orosz kaviárt, f?szerkeveréket pástétomhoz, szarvasgombát, hatvanféle sajtot, déligyümölcsöt, de kínált folyami rákot, saját készítés? szörpöt, s?t tüsszent?port is. Aztán 1881-ben kiadta a századvég legvaskosabb receptgy?jteményét. A Magyar-francia szakácskönyv 2385 "vény"-t tartalmazott, s bár siker lett, két év múlva "Duby Károly urasági szakács" álneven jelent meg. Dobos soha többé nem beszélt róla. A kortársak Szentpály Jankát, a máramarosi f?ispán lányát tartották a szerz?nek, aki a könyv címlapján mint fordító szerepel. Mit fordított? Dobos tökéletesen írt és beszélt németül és franciául is. Rejtély.



Miért kellett Dobosnak álnevet használnia? Plágiumper fenyegette? Nem valószínű. Mert bár Dobos forrásmegjelölés nélkül átvette a francia Urbain Dubois La Cuisine classique (Párizs, 1856) cím? szakácskönyvének 400 metszetét és felhasználta az eredeti francia, illetve a két évvel kés?bb megjelent német változat (Julius Rottenhöfer Illustriertes Kochbuch, München, 1858) receptjeit, Európában akkortájt nem létezett szerz?i jogvédelem. Miért kellett akkor a második kiadásban mégis álnevet használnia? És miért hívja fel könyve elején gúnyolódva a figyelmet azokra, akik "hangzatos, sokatmondó cím? "legújabb", "legjobb" "leggyakorlatibb" szakácskönyvekben" a francia szerz?ket másolják? "Hát rendjén való dolog-e - kérdezi -, hogy a szerz? ellopja valamelyik társának a szellemi munkáját, hogy azzal aztán, mint tulajdonával kérkedhessék?"

A kérdésre Éliás Tibor "ízrestaurátor" a Dobos Édesség múzeum alapítója, a cukrász életének jó ismer?je sem tud kimerít? választ adni. De majd nyilván fény derül erre is. A dobostorta titkát maga a mester fedte fel, amikor 1906-ban átadta a féltve ?rzött receptet a Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének. Különös módon ezen a napon üzletét is feladta. Egyszer?en lehúzta a rolót.

Regényeket írt a n?i lélek titkairól. Németül. Az els? szélütést akkor kapta, mikor megtudta, hogy vagyona, amit hadikötvényekbe fektetett, elúszott. A második szélütés után megbénult, elveszítette az ízeleés képességét. 1924-ben halt meg, szinte észrevétlenül. Sírfeliratán ez áll: "Mi az ízeleés étvágy nélkül? Gyógyíthatatlan szenvedés."

És mi az étvágy éhség nélkül? Maga a halál."

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló
