



Szellem a fazékból - Híres étkek - hírességek

2012 július 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

"Addig senki sem halhatatlan, amíg el nem neveztek róla egy ételt." Ha igaz Igor Sztravinszkij orosz zeneszerző mondása, akkor alaposan felborulhat az értékrendünk.

(Mintha nem állna már így is a feje tetején.) Mert ki ismerné ma Nointel márkiját, Louis de Béchamel f?adóberl? urat, ha XIV. Lajos szakácsa nem róla nevezi el azt a vajos rántásból és tejb?l készült krémes mártást, ami számtalan fehér szósz alapja? És ki tudná kiejteni Chateaubriand nevét, ha nem a három centiméter vastagra vágott omlós bélszínszeletet jelentené? Pedig egykor ?t tartották a francia romantika atyjának. Ám minden m?vénél többet ért, hogy Angliában Montinireil nev? szakácsa róla nevezte el a rostélyost. (A hálátlan utókor még a séf keresztnevét sem jegyezte fel.)

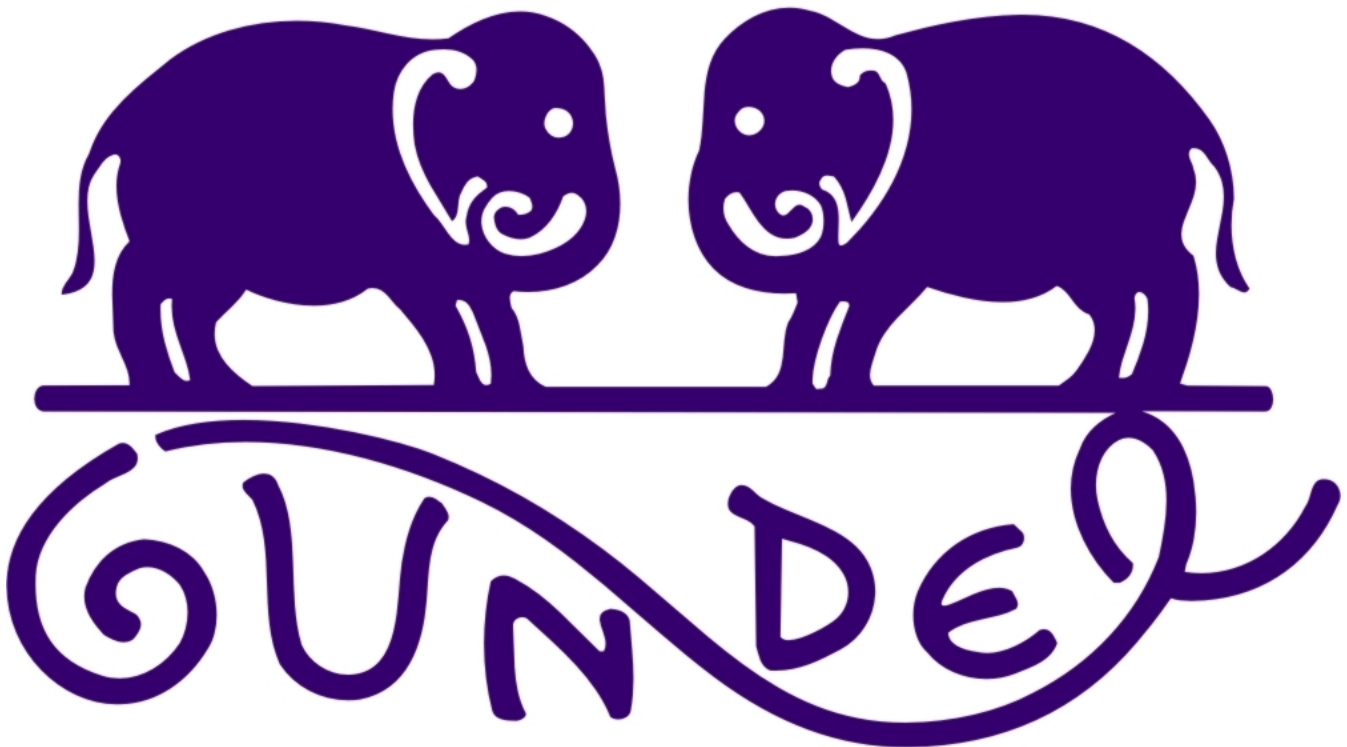
John Montagu, Sandwich 4. grófja (1718-1792)

A gyomor istenn?jének köszönheti halhatatlanságát két ?gróf is. John Montaguról (Sandwich grófság negyedik lordjáról) a szendvicset, Charles Greyr?l pedig (Grey grófság második lordjáról) az Earl Grey teát nevezték el. John Montagu sokat veszített kártyán, és nem akart felállni az asztal mell?l, hanem két kenyérszelet közé egy darab sült húst tetetett. (Így született a szendvics.) Grey ?lordsága pedig kimentett a tengerb?l egy fuldokló gyermeket, s az apja (kínai keresked?) hálából elárulta a különös teakeverék titkát.

Azt sem gondolnák sokan, hogy a praliné Plessis-Praslin hercegének a nevét viseli. A legenda szerint egy párizsi étteremben a kukta földre ejtette a hámozott mandulát, amire még olvasztott cukor is ömlött. Jobb híján ezt szolgálták fel Plessis-Praslin marsallnak. ? meg elnevezte magáról a desszertet. A történetb?l persze egy szó sem igaz. A XVII. században az étterem mint olyan még nem létezett. A pralinét pedig Clément Jaluzot, a herceg udvari cukrásza találta fel 1636-ban, és a pörkölt, karamellizált mandula ma is a Mazet cukrászda védjegye.

A mítoszokhoz a velencei Harry's Bar alapítója, Giuseppe Cipriani is hozzájárult. Egy arisztokrata hölgyvendége kérése (aki orvosi tanácsra csak nyers ételeket fogyasztott) megalkotta az olaszok legismertebb el?ételét, a carpacciót, ami nem más, mint citromlében, olívaolajban és borsban pácolt, hajszálvékonyra szeletelt nyers bélszín. Majd (érett fehér húsú ?szibarackot cukorsziruppal pürévé dolgozva, textílián áts?rve, leh?tve, jéghideg proseccóba csurgatva) kreált egy világhír? koktélt is, a Bellinit. A carpaccio és a Bellini koktél névadója két reneszánsz fest?: Vittore Carpaccio és Giovanni Bellini. A Harry's Bar újgazdag vendégeinek persze minderr?l sejtelmük sincs.

ANNO 1894



A sznobok többségét csak a divat érdekli. "Ha a hering annyiba kerülne, mint a kaviár, egyből többre értékelnék." Otto von Bismarck mondta ezt. Nem csoda, hiszen róla nevezték el a Bismarck-heringet. A legenda szerint a porosz-francia háború vége felé küldött neki egy kis hordó különlegesen pácolt heringet egy Vichmann nevű halkereskedő. A kancellárnak annyira ízlett, hogy azóta a neve alatt forgalmazzák ezt a fajtát. Meglehetősen, Bismarck nevét a hering menti meg az utókor számára.

Külföldi források szerint a gasztronómia halhatatlanjai közé tartozhat Rigó Jancsi (hírhedt cigányprimás és sütemény), Újházi Ede (színész és tyúkleves), Gundel Károly (vendéglátás és palacsinta), Esterházy Pál (nádor, torta és rostélyos), Dobos C. József (szakács és dobostorta), Kossuth Lajos (kormányzó és kifli). Valamint egy bizonyos Omer pasa (eredeti nevén Latas Mihály), renegát tábornok, akiről bevert tojást neveztek el Törökországban. Élete vége felé nyilván a mellőzött kegyetlen katona is rájött a népi bölcsességre: akár tojást a kávéhoz, akár követ a tojáshoz, az eredmény ugyanaz. Mindig mi vagyunk a tojás.

Vinkó József - hetivalasz.hu



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

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló