



Szellem a fazékból - Diplomatapuding

2012 szeptember 23. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Vannak örmény nagykövetek és vannak "édes nagykövetek". Utóbbiak sütemények, melyek a magyar diplomácia szolgálatában állnak, és nem a kedélyeket borzolják, hanem a gyomrot simogatják.

Simogatásra pedig a magyar diplomáciának mostanában éget? szüksége van. Nyilván ezért rendezett a

Külügyminisztérium (a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátó-ipari Múzeum közreműködésével) desszertkiállítást. Mindenki tudja, hogy a megbékélések legkönnyebben a fehér asztal mellett születnek. Hiszen "a szív sohasem hálás, de a gyomor néha igen". És mire a desszert sorra kerül, addigra eldőlt minden. Úgyhogy a külügy (a külképviseleteken) vándorkiállításon mutatja be gasztronómiai nagyköveteinket, a híres magyar édességeket.



Kérdés persze, hogy a muffinok, tiramisuk, brownie-k és macaronok divatos serege ellen kit küldhetünk csatába. Mert hiába finomabb a magyar tökösmákos, "Rétes Hongrois"-t utoljára a XIX. század elején nyújtottak a párizsi Hotel Ritzben. Azóta senkinek sincs kedve akkora hártavékony tésztát készíteni, amivel "egy huszárt lovastól be lehet sodorni". Márpedig e nélkül esélyünk sincs a fancy cakes-ek (divatos desszertkollekciónak) ellen. Ezeket a világ leghíresebb cukrászai designerekkel együttműködve készítik, és a Galliano vagy Louboutin kézjeggyel ellátott csokoládékat olyan arcpirító áron vásárolják a sznobok, hogy abba még a Negro cukorka is belesápadna. Arról nem is beszélve, hogy ma már a világon mindenütt tartanak macaronnapot.

A mai világban tehát esélyünk sincs a "négercsók"-kal, a "csehpmasz"-szal vagy a "csöves fánk"-kal. Pedig ezek Móra Ferencné kedvenc süteményei. Félreértene a "Fedák-lepény"-t, a "hájas kiflit", a "huncutká"-t is. Így maradnak legendás édességeink. Melyeknek történetük van. Például az indiáner. Amiről bár ezerszer megírtam már, hogy nem indián, hanem indiai mutatványosról nevezték el, neve helyesen tehát nem indiáner, hanem indusfánk, a rajongókat ez nem ingatja meg. Manapság nem nagyon készítik, még Auguszt Olga sem, és sajnos egy mai "tsemege-tsináló" biztosan nem adna el belőle napi négyszáz darabot, mint hajdanán Wikus Károly cukrászmester.

A többiek azonban jól tartják magukat. Dobos C. József csodatortája 1906 óta közkinccs (a hamisításokat megunva a mester akkor adta át a féltve őrzött receptet a Cukrászok és Mézeskalácsosok Ipartestületének). Furcsamód e napon üzletét is feladta. Lehúzta a rolót, és bölcsekedni kezdett. "Mi az ízlés étvágy nélkül? - kérdezte például. - Gyógyíthatatlan szenvedés. És mi az étvágy éhség nélkül? Maga a halál."



Kugler Henrikre és Emile Gerbeaud-ra szerencsésebb sors várt. Az elsőnek a kuglert (azaz a minyont), másodiknak a zserbószeletet köszönhetjük. No meg a cukrászdát a budapesti Vörösmarty téren, ami feltehetően több rajongót szerzett Magyarországnak, mint számos országimázskampány.

A gasztronómia hatalmát példázza Rigó Jancsi sorsa is. A primás nevét nem virtuóz hegedőjátéka, még csak nem is botrányos szerelmi kalandja írta meg (1896-ban megszöktette a belga Chimay herceg fiatal feleségét), hanem egy habos sütemény. Ráadásul ezt a desszertet még csak nem is készítette, mint Dobos C. József a tortát, Rákóczi János mestercukrász (és nem a fejdelem) a túróst vagy Gundel Károly a palacsintát. A rigójancsi feltehetően ismeretlen pesti cukrász találmánya, aki volt annyira leleményes, hogy a korabeli hisztériát kihasználva a Rigó Jancsi-féle botrányral népszerűsítette édességét.

Amit nem tett meg Gollerits Károly, a somlói galuska megalkotója. Így mindenki azt hiszi, hogy az édességet a Somló-hegyről nevezték el.

Ebből is látható, hogy csak az lesz világhírű, akiről elneveztek egy ételt. De legalább egy desszertet.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD

A trianoni győzeletről tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

