Szellem a fazékból - (K)rémes történet

2012 december 16. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A sütemény, amely minden magyar cukrászdában kapható. Receptjét már 1651-ben közölte A francia szakács cím? könyvében François Pierre de La Varenne, Chalon-sur-Saône kormányzójának étekmestere, akit a gasztronómia történetében az els? modern szakácsnak, a középkori gall konyha megújítójának tartanak.

Neki köszönhetjük a f?szercsomagot, a húsleves redukcióját, a tojásfehérje, szarvasgomba, mandula széles kör?

felhasználását, ? volt az els?, aki vajjal helyettesítette a disznózsírt és kenyér helyett liszttel s?rített, azaz feltalálta a mai séfek f? ellenségét, a rántást. Hozzá köt?dik a mille-feuille (ezer levél) nev? sütemény is. A krémes nagyapja. Amit aztán Marie-Antoine Careme, Talleyrand herceg konyhamestere tökéletesített a XIX. század elején. ? volt "a szakácsok királya, a királyok szakácsa".

Ma a krémesnek kétezer változata ismert. Olaszországban millefoglie a neve, Angliában vanilla slice, Dél-Afrikában custard slice, Svédországban Napoleonbakelse, Dániában Napoleon-cake, német nyelvterületen Créme-Schnitte (ami hasonlít a szlovén kremsnita és a magyar krémes névváltozatra is), a hollandoknál tompoes, az Ibériai-félszigeten milhojas, a lengyeleknél kremowka (néha karpatka).

A recept lényege mindenütt hasonló: tésztalapok közé tett vaníliás krém. Csakhogy amíg az igazi francia mille-feuille-ben három egymásra rakott (többnyire karamellizált) vajas leveles tészta közé cukrászkrém kerül (amiben a f?zött vaníliás tojáskrémet tojásfehérjével lazítják), addig Magyarországon vagy Szlovéniában két réteg tésztalap közé vaníliakrém kerül, amit felvert tejszínhabbal szilárdítanak. A tetejét bevonhatjuk aztán fondant-nal (cukormázzal), kenhetünk rá lekvárt (ezt a svédek kedvelik), meghinthetjük porcukorral vagy pirított mandulával is (ez az arab országokban divat), ízesíthetjük dióval, mézzel, s?t rummal is
A krémes (a szakemberek szerint) nápolyi jövevény, és a neve nápolyi krémes volt. A derék párizsi süt?mesternek, Adolphe Seugnot-nak azonban (akinek a Rue du Bac utca 28. szám alatt állt az üzlete) a "creme-napolitain" kifejezés rajongott császárát juttatta eszébe, így a krémest 1867-t?l Napóleon-süteményként árusította. Abban az id?ben pedig a korzikai már újfent példaképnek számított. Ezért terjedt el számtalan országban ez a névváltozat. Nyilván innen ered a mi franciakrémes elnevezésünk is.

Ruszwurm krémes

A piskótatésztából készült, szottyos állagú, pudingporból és növényi tejszínhabból zselatinnal összehabart, vattaíz? krémesimitáció, amit cukrászdáink és plázáink számunkra felkínálnak, nem krémes. Csak rémes. Mint a pangasiusfilé, a téglaporral kevert pirospaprika vagy a porrá ?rölt pörköltalap. Az igazi krémes lapja vékony és roppanós, krémje könny? és elegáns (pedig s?r?), sárgáját apró fekete vaníliamagok pöttyözik, hiszen nem pudingporból, hanem igazi (mondjuk madagaszkári) vaníliarúdból készült, és friss (naponta többször készítik), hiszen az egész gasztronómiai élmény err?l szól, a pillanatról, amikor lényünket egyszerre tölti el a selymes édesség és a roppanós sósság.

Ilyen krémest - a mai magyar kulináris sivatagban - csak kiváltságosok kóstolhatnak. Esetleg a Ruszwurm cukrászdában a budai Várban, ahol titkos recept szerint tojásfehérje helyett felvert tejszínnel lazítják a krémet, hidegen (tehát épp fordítva, mint ahogy a The Wall Street Journal tudósítója állítja a magyar krémesr?l írott tavalyi, Krémesek krémese cím? cikkében). Esetleg az Auguszt Pavilonban, illetve a Gerbeaud-ban, bár azok inkább remek mille-feuille-ök, mint hagyományos, utánozhatatlan magyar krémesek. Kaphatunk ilyen krémest a Borkonyha étteremben is, ha Sárközi Ákos séf úri kedve így diktálja, és valamikor városszerte legendásnak számított Litauszki Zsolt 144 lapból álló süteménye, aminek tölteléke rummal készült.

A helyzet ma úgy néz ki, hogy ha igazi, régi vágású magyar krémest akarunk enni (ami két vékony lapból és f?zött vaníliakrémb?l áll), akkor a szlovéniai Bled városkába kell utaznunk, Ljubljanától ötven kilométerre, az osztrák határ közelébe. A szlovén krémest a legenda szerint a Park Hotel f?cukrásza, Istvan Lukacevic készítette el?ször 1953-ban. Azóta - ahogy számos újságcikk megírta - több mint tízmillió darabot adtak el bel?le. Hogy a vajdasági Lukacsevics István (aki évekig kísérletezett a tökéletes krémessel) miért nyilatkozta azt, hogy a receptet Szerbiából hozta magával, nem tudom. Azt sem értem, miért hétpecsétes titok, hogy margarin helyett vajat használnak, hogy "a vaníliakrémbe patikamérlegen mérik ki a lisztet" (ett?l lesz rezg?s, se nem folyékony, se nem kemény), és hogy a krém felét tejszínnel és nem tojásfehérjével lazítják. Hiszen Lukács István is így tett a budai Ruszwurm cukrászdában. Vagy a két személy ugyanaz? Csak Lukács úr rájött, hogy ha Magyarországon marad, akkor a krémes ugyanúgy jár, mint a pozsonyi kifli? Levédetik a szlovákok? Ezért vajdasági kerül?vel Bledbe emigrált, ahol elkészítette a valódi magyar krémest. Amit ma úgy hívnak, kremna rezina. A mi fülünknek is ismer?sen hangzik. A kremna krémeset jelent, a rezina meg a rezignált melléknév rövidített alakja. Nem rezg? krémesr?l van tehát szó, hanem lelkiállapotunkról, amire tényleg találó a jelz?: krémesen rezignált.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázatról tabumentesen
„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló