



A monarchia illata - August József legendás receptje!

2013 augusztus 16. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A tudást nem azért kapjuk, hogy meg?rizzük, hanem azért, hogy továbbadjuk – vallja August József, a neves cukrászdinasztia tagja. Talán e szemléletmódnak is köszönhet?, hogy a száznegyven éve m?köd? cukrászatot idén Magyar Örökség díjjal jutalmazták.

Nem tehetünk hát mást, mint hogy aprólékos munkával áttanulmányozzuk a süteménykínálatot, és beható vizsgálatnak vessük alá a fagyaltpultot: a Fény utcai August cukrászdában h?söltünk.

Augusték cukrászdájába csukott szemmel is odatalál az ember, amiért leginkább az üzletb?l rakoncátlanul kiszökös? sütemény- és vaníliaillat okolható. Kegyetlen ostroma ez az érzékeknek, amely az emeletre érve csak fokozódik, igaz, a századel?t idéz? enteri?rben már a látványé a f?szerep.

A szecessziós stíl? helyiség visszafogottan elegáns, az antik bútorok, porcelán étkezőeszközök és a festmények?l kedves szigorúsággal a maiakra tekint? felmen?k közt mégsem feszeng a vendég. A választ a sütemény- és fagyaltkóstolás közben leljük meg: a száznegyven éve m?köd? cukrászat maga a megtettesült történelem, a Monarchia legder?sebb éveit idézi.



Hangulatában arisztokratikus báj és fesztelen mediterrán jókedv keveredik – ez utóbbi leginkább a kerthelyiségben érhet? tetten. A macskak?vel borított árnyas udvaron sorakozó kovácsoltvas bútorok, a természetes terrakotta kaspókban nyújtózó bokrok, az udvar hátsó traktusába ültetett f?szerkert egy kedélyes abbáziai kávézóra emlékeztet. Ahogyan a kínálat is, ami fagyaltfronton különösen pazar: fekete rizs-, mazsolás stracciatella-, aranygaluska-, bazsalikomfagyalt – csak néhány abból a választékból, amely így nyár derekán csábítja a h?sölni

vágyókat.

August József pedig vallja, min?séget készíteni nem ördögösség, az csupán a válogatott hozzávalókon, a tisztos hozzáálláson múlik. A Fény utcai cukrászda tulajdonosa egyébként boldog ember. Habüstök, fagyaltgépek és tortaformák között n?tt fel, egész életében süteményeket kóstolt, s minden elfogódottság nélkül állítja: „nem tehetek róla, nagyon édesszájú vagyok”.

Öt generáció

Ami nem véletlen, hiszen August József cukrászdában nevelkedett, n?vérével a negyedik generáció képvisel?je a dinasztiában. József dédapja, August Elek 1870-ben nyitotta meg tabáni üzletét, amelyet halála után 1881-ben özvegye, Strébek Erzsébet vett át, hogy néhány évvel kés?bb már a szakmát kitanult fia, August E. József vigye tovább a m?helyet. A fiatal cukrász hamar nevet szerzett a városban: ? volt az els?, aki teasüteményt készített, mivel tanulmányai során – Párizsban, Bécsben, Londonban – tapasztaltakat igazította a pesti igényekhez.

A századforduló els? éveiben August néven jegyezte Krisztinavárosba átköltözött üzletét, amelyet nem sokkal kés?bb a „budai Gerbeaud”-ként emlegettek. A cukrászda hamarosan az értelmiség, a nagypolgárság s az arisztokrácia törzshelyévé vált, s hamarosan az elegáns Krisztina tér 3. szám alatti helyiségre költözött.

A szecessziós stílusban berendezett cukrászda mint Budapest egyik nevezetessége került be az idegenforgalmi kiadványokba – hiába, akkortájt a min?ségi gasztronómia turisztikai vonzereje aranyat ért, s éltek is vele. A világháború után újjáépített üzletet 1951-ben államosították, Déryné néven sokáig presszóként üzemelt. August E. József ezt már nem érte meg, ahogyan azt sem, hogy fiát, Elemért kitelepítették Budapestr?l, és csak 1953-ban térhetett vissza családjával a f?városba.

Ekkortájt nyithatták meg Fény utcai üzletüket, a cukrászda modern kori történetének els? helyszínét. A rendszerváltás után a Kossuth Lajos utcai üzlet, majd a farkasréti August Pavilon is szélesre tárta kapuit a vendégek el?tt.

– Mindig is a konzervatív ágát m?veltük a cukrászatnak: a süteményeket ma is hagyományos technológiával készítjük – foglalja össze ars poeticáját a cukrászmester. – Ez sokáig nem számított korszer?nek. A rendszerváltás után az egész piacot elárasztották a félkész termékek, porok, paszták, és segédanyagok, amelyekkel gyorsan lehet dolgozni, szaktudás nélkül is mutatós, ám rendkívül rossz süteményeket lehet készíteni. A kilencvenes évek elején a szakma egy nagyszabású kongresszust rendezett, ahol egy hatalmas transzparens fogadta a résztvev?ket, rajta felirat: „Cukrászok! Gyümölcsb?l is lehet gyümölcsfagyaltot készíteni!” E mondat rávilágít a rendszerváltás utáni évek szemléletmódjára, ami azóta sem múlt el nyomtalanul. A cukrászat elment a látvány felé: a közönség a szemével vásárol – összegez August József, bár elismeri, akadnak biztató jelek. Egyre többen értik meg, hogy vissza kell térni a régi felfogáshoz, mikor a süteményeket jó alapanyagból, gyümölcsb?l, tisztességes hozzávalókkal készítették: persze mindezt úgy, hogy ne jelentsen maradiságot.

– A min?ség a kiindulópont, ehhez képest kell változatosságot produkálni. Nálunk akad olyan sütemény, amely már a nagyapámnál is létezett – a Rigó Jancsi, az indiáner, a piskótatekercs, a franciakrém –, és persze van, amit a közelmúltban vettünk fel a repertoárba. Így például a macaront, amit lehet készíteni pasztából, porból, de hagyományos módszerrel is – magyarázza a cukrászmester. Persze ez utóbbi megoldás munka- és id?igényesebb, ám számára nincs más alternatíva – s ez igaz a többi süteményre is.

Az igényesség az alapanyagok terén is tetten érhet?: a friss idénygyümölcsök nagy részét saját gyümölcsösükb?l hozzák, a tejszínt maguk készítik, lisztet pedig külön ?röltetnek. E felfogásnak esszenciája a tavasz végi, nyár eleji szezon újítása, a piskóta alapra ültetett vaníliakrém torta epervel?vel – a hagyományos recept alapján készült könny? krém aromáját a vaníliabab adja, üdít? sütemény nagy melegben.

Egyébként a cukrászat minden korszakából megmaradt egy-egy emblemikus édesség, így például August Elemér nagy ötlete, a rizsfagyalt, amely náluk volt kapható el?ször a városban, vagy a stracciatellából magyarított sztracsifagy, amely pedig már August József újítása.

Recept a széfben

A fagyalt nagy szerelem, August József ?riz is egy öreg fagyaltkészít? gépet majd száz évvel ezel?ttr?l.

– E gépek eleinte kézi hajtásúak voltak. A jéggel bélelt tartályban forgott egy kisebb, abban h?lt és keveredett a fagyaltmassza, amelyhez folyamatosan tekerni kellett a gép karját – s rögtön meg is mutatja az öreg szerkezet, hogyan m?ködtették. – Ma már nem az inas karja fárad: a modern, professzionális fagyaltgépek is ezen az elven m?ködnek, házilag ezek nélkül bajosan készíthet? krémes, jó állagú jeges csemege. Persze minden csak megszokás kérdése.

A fagyalt már az ókori kultúrákban is jelen volt, a hagyomány szerint a hírhedt római császár, Néro is kedvelte az akkoriban inkább a sorbetre emlékeztet? fagyaltot: az Alpokból havat hozatott magának, amelyhez gyümölcslevet és mézet kevertetett. A reneszánsz idején az araboktól kim?vel?dött szicíliai szakácsok, cukrászok közvetítették az édességet Európa felé. A dönt? újítás 14. századi, egy praktikusan gondolkodó mester ugyanis ráébredt arra, hogy a fagyaltkészít? edényt le kell h?tenie ahelyett, hogy jeget keverne a masszához. Aztán a cukrászok több száz évig megelégedtek a kézi hajtányú fagyaltkészít? masinával, mígnem a türelmetlen huszadik század megalkotta az elektromos változatot.

Magyarországon egyébként már a XVIII. századtól népszerű volt az akkor csak hideg nyalatnak becézett fagyalt.

– Ma divat, hogy a legkülönböz?bb alapanyagok felhasználásával készítenek fagyaltot. Van már lecsó-, szalonnaíz? vagy sós karamell fagy, én ezeket nem tudtam megszokni – mondja August József. Pedig az újítás nem áll t?le távol. Fagyaltfronton ott van például a vaníliás alappal megbolondított bazsalikom fagyaltja, de süteményekkel is sokszor kísérletezik, igaz, kétszáz próbálkozásból jó, ha egy megvalósul.

Ilyen volt az E 80-as fantázianeve?, kávé- és csokikrémmel töltött, marcipánnal rétegelt torta, amelyet August Elemér nyolcvanadik születésnapjára készítettek el. S mivel az id?s mesternek is ízlett, bevezették az üzletben, s?t, bekerült a receptje a Cukrászmester cím? újságba is.

– A kollégák közül többen is elkészítették a tortát, ami nem volt gond, hiszen nem védett – meséli August József, majd mosolyogva hozzát teszi: ha egy jó sütemény receptjét a szakma megismeri, az még nem veszi el a cukrász kenyerét, s?t, nyer vele, hiszen rászoktatja az embereket az igényes, jó süteményre. Sokszor kérdezik t?lem, van-e családi titok. Erre azt szoktam mondani, persze, van egy titkos családi receptkönyv, amit páncélszekrényben ?riznek egy svájci szálloda széfjében, és csak a család két legid?sebb férfi tagja ismeri a kódját. Ez persze csak vicc – nevet August József. – A valóság az, hogy van egy-két olyan technikai fogás, amit ha elmondanék a kollégáknak, csapkodnák a térdüket nevetükben, és nem hinnék el, hogy m?ködik. Pedig mi mégis használjuk hosszú évtizedek óta. Ha van is titok, az inkább a kezükben rejlik, és a hosszú évtizedek alatt felhalmozott tudásban, amely a családon belül generációról generációra örökl?dött.

Továbbadni a tudást

– Magyarországon lehetne Európa legizgalmasabb cukrászata, ha úgy m?ködné, ahogyan kellene – summázza a szakmáról alkotott véleményét August József.

– A második világháborúig virágzott a cukrászat, s ennek egyik oka a klasszikus cukrászképzésben keresend?. Dédapám idején a tanuló öt évig inaskodott, majd megkapta a szabadulólevelét, és elindult vándorolni. Városról városra járt, s ha kapott munkát, egy évig ott kellett dolgoznia, amit beírtak a vándorkönyvébe. A dédapám tizenhét évig vándorolt a Monarchia területén, sok mindent megtanult, számos fogást, különlegességet lesett el. A tapasztalatait tehetségével, kreativitásával gyúrta össze, s ebb?l alakította ki saját stílusát – meséli August József. – Míg apám és nagyapám Európa legnagyobb városaiba jutottak el Londontól Lisszabonig, addig az én id?mben be volt zárva minden határ. Nekem csak azt tudta adni tanácsként apám, hogy tanuljak abból is, ami nem jó, hiszen az okos még a butától is tanulhat. A vándorláshoz hasonló sokrét? tapasztalatszerzés – amelynek mai megfelelője a sztázsolás – gyógyír lehetne a cukrászat mai helyzetére, ha nem is abban a formában, mint száz évvel ezel?tt. A mostani képzés bürokratikus: ha egy tanuló nálam tölti a gyakorlati idejét, az számomra rettent? sok adminisztrációval jár, ahelyett hogy az iskola helyezné ki a mesterekhez a tanulókat, és intézné a képzéshez szükséges papírmunkát. Még ennél is nagyobb gond azonban, hogy nincs a fiatalok el?tt követhet? életpályamodell: Franciaországban, Németországban már a pályaválasztásnál felkészítik a gyereket, mit vállal, milyen lehet?ségei vannak, ha cukrásznak tanul. Itthon ennek nyomát sem látni. A tanulók többsége ráadásul nem elhivatott. El?fordult, hogy jelentkezett nálam cukrásztanulónak egy fiú. Megjelent reggel bezselézett hajjal, és közölte, hogy a g?zös m?helybe nem megy be, mert összeesik a frizurája. Van persze ellenpélda is, de a zselés hajúak vannak többségben. Az én id?mben a tanuló három évig inaskodott: négy nap m?helyben, két nap az iskolában. Én pedig négy évtizednyi munkával a hátam mögött azt mondom, én sem tudom a szakmát, mert az annyira sokrét? és szerteágazó. Ehhez képest vannak iskolák, amelyek pénzt kapnak az államtól azért, hogy egy

telefonszerel?t cukrásszá képezzenek át. Az illet? pedig hat hónap után eljön hozzám dolgozni, és az alapokkal sincs tisztában. Mindez pénzkidobás – ecseteli a képzésbeli hiányosságokat August József.

Ennek ellenére mégis úgy gondolja, nevelni kell a tanulókat, hiszen ez a szakma fejl?désének záloga. Hiszen a tudást nem azért kapjuk, hogy meg?rizzük, hanem azért, hogy továbbadjuk.



Szentei Anna

Epres-vaníliás tortácska

AUGUSZT JÓZSEF RECEPTJE

(10 darabhoz, minden megadott mennyiségnél kilogramm értend?)

VANÍLIAKRÉM:

0,13 tojássárgája

0,01 vaníliarúd

0,07 búzakeményít?

0,25 cukor

0,54 tej

A tejet a cukorral és a hosszában kettévágott vaníliarúddal felf?zzük, ha kész, a vaníliarudakat kihalásszuk. A tojássárgáját egy üstben egy kis forró tejjel elkeverjük, majd hozzáadjuk a búzakeményít?t, simára keverjük, hozzáöntjük a maradék tejet, majd egy üstbe tesszük forrásban lév?, vízzel teli edény fölé. Habver?vel csomómentesre keverjük, levesszük a g?zr?l és kih?tjük úgy, hogy a teteje ne „b?rösödjön”.

A PISKÓTA:

0,6 víz

0,76 olvasztott vaj

0,04 süt?por

2,5 finomliszt BL55

2,25 kristálycukor

2 tojásfehérje
1,2 tojássárgája

Ha összeadjuk a megadott hozzávalókat, kilenc lapot kapunk, ezért érdemes arányosan a tizedére csökkenteni a mennyiséget. A tojássárgáját habosra keverjük, a fehérjét a cukorral pedig nem túl kemény habbá. A fehérjébe beleöntjük a habos sárgáját, és állandó óvatos keveréssel hozzáadjuk a lisztet, majd a végén belesurgatjuk a vajat. A masszát sütőpapírra kenjük (1 cm vastagra) és forró, 230 °C-os sütőben 8-10 perc alatt kisütjük, majd kihűtjük.

A TORTÁCSKA:

0,02 rum
0,13 kristálycukor
0,33 földieper
0,12 piskótalap massa
0,02 rum
0,01 agar-agar
0,02 agar-agar
0,40 tejszín
0,30 sárga krém
0,03 vaníliarúd
1,39 pisztácia a díszítéshez

Egy piskótalapot több kicsi vagy egy nagy formának az aljára helyezük. A két különböző adag agar-agar terméket külön készítjük. Hideg vízbe áztatjuk míg megduzzad, majd vízfürdőben megolvasztjuk. Az epert cukorral összetörjük és megvárjuk, míg a cukor elolvad. Az egész keveréket a kisebb adag olvasztott zselatinnal megkötjük, összekeverjük, beletesszük a rum felét. Az agar-agar terméket a formánkhoz igazítjuk, hűtőbe tesszük, míg megköt. A tejszínt habbá verjük. Egy kis habbal simára keverjük a vaníliakrémet, majd hozzáadjuk a kikapart vaníliamagokat, ezután a krémhez adjuk a többi tejszínhabot, a másik adag felolvasztott agar-agar termékkel gyorsan elkeverjük, és beletesszük a rum másik felét. Az így keletkezett keverék felét a formánkba adagoljuk. Rátesszük a hűtőbe az epert, majd a keverék másik felét rásimítjuk, végül pisztáciával díszítjük.

Kedves Háziaszony! Igyekeztem mindent úgy leírni, ahogyan nálunk készül, de nem biztos, hogy minden világos: tarthatnék tanfolyamot, ahol élőben megmutatnám a fogásokat, ám akkor be kellene zárni az üzletet. Úgy vélem mégis csak jobb, ha nálunk mindig kapható valami finomság!

A sütemény elkészítéséhez sok sikert kíván *August József*

demokrata.hu



Ajánló

