



Szellem a fazékból - Rákóczi túrós

2013 szeptember 29. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Desszertünnepet rendeznek Rákóczi János szakácsmester emlékére. "Rákóczi papát" azonban nem kell felfedezni, felfedezte ?t már a népi demokrácia, amikor 1958-ban rábízta a brüsszeli világkiállítás magyar konyháját. Persze nem felügyelet nélkül.

A brigádvezet? Venesz József, helyettese Túrós Emil volt. Mindketten megbízható elvtársak. Az els? a szocialista vendéglátás élharcosa, aki "a magas kultúrájú szovjet vendéglátás" magyarországi bevezetését t?zte ki célul, a második a "korszer?" nagyüzemi ételek - úgymint porított levesek, gyorsfagyasztott zöldségek - el?állítója, mellesleg az állami pénzb?l külföldön m?köd? "magyarosch" éttermek felügyel?je. Közös m?vük az Egységes vendéglátó receptkönyv (gúnynevén Konyhabiblia), a tervgazdálkodás szakácsregulája, amely fél évszázadra megbéklyózta gasztronómiánkat.

Brüsszelben, az Atomium tövében, a szovjet és az amerikai kiállítóhely közé ékel?dött magyar pavilonban persze nem "konyhai termel?munka" folyt, itt valóban f?ztek.



» Rákóczi „papa” híres precizitása



» Az eredeti: tojáshab rács, baracklekvár

A libamáj, borjú, fogas, tejföl, túró repülőgépen érkezett Budapestre, Papp Endre megalkotta a hortobágyi húsos palacsintát, Rákóczi János a tőrös lepényt és a Budapest bélszínt, a vendégek szügyig gázoltak a gulyásban és a somlói galuskában. Brüsszelben - egy időre - divat lett a magyar konyha. A belga trónörökös kezét csókolt Nagy Józsefné könnyűipari miniszternek, Hruscsov háromszor szedett a paprikás csirkéből. Úgy tűnt, a haspropaganda működik: a világ - a borjúpörkölt és a kovászos uborka között - elfelejtette a forradalom leverését, Nagy Imre kivégzését. Csak néhány renitens emigráns pingálta éjszakánként a pavilon falára az "assassins" (gyilkosok) szót, ám ezt valamelyik kukta reggelre lemosta. A Kádár-rendszert - legalábbis konyhafronton - a két világháború közötti idők profi szakácsai konszolidálták.

Például Rákóczi János, aki 1912-ben, 15 éves korában lett tanonc, majd szakács Kedvessy Nándor keze alatt, a két világháború között pedig Párizsban, Berlinben, Londonban főzött és versenyzett, mielőtt a lillafüredi Palota Szálló, illetve a Gellért Hotel konyhájára került volna. Ő annak a régi szakácsnemzedéknek (Dobos C. József, Gundel Károly, Csáky Sándor) volt a tagja, amely a nemzeti konyha karakterét a legjobb francia hatásokkal igyekezett ötvözni. Nyilván megvolt a véleménye a Venesz-Tőrös páros működéséről, a töltött káposzta-cigánypecsenye-halászlé szentháromságáról, a népiesch díszletekről, ám 1958-ban már 61 éves volt, tudta, több esélyt nem kaphat.

Nem csodálkozott hát, amikor életrajzába bekerült, hogy Dombóvár közelében egy kis uradalmi pusztán született, nem tiltakozott az ellen sem, hogy beleírták: a Vörös Hadseregben szolgált, pedig nem önszántából tette. Cserébe elkészíthette a magyar konyha egyik cukrászremekét, a tőrös lepényt. Aminek semmi köze az agyoncukrozott vastag tojásfehérjehabbal készült linzerhez, amit Rákóczi-tőrös néven árusítanak. Gábrriel Sándor dombóvári cukrászmester szerint még a Gundel-féle Rákóczi-tőrös receptje sem autentikus. A megszállott csokoládékészítő úgy véli, az eredeti változat nem is linzertésztából készült, vaj sem kellett hozzá, a tetején pedig kötelező a rácsozott fehérjehab.

Brüsszel után Rákóczi János kapott egy harmadosztályú érdemrendet, és megengedték, hogy a süteményt önmagáról nevezze el. Még ma is vannak azonban, akik azt hiszik, hogy a Rákóczi-tőrös II. Rákóczi Ferencről kapta a nevét. Nekik Albert Einstein aforizmáját idézném: "Csak két dolog végtelen: a világegyetem és az emberi butaság, bár az elsőben nem vagyok biztos."

I. Desszert Ünnepe

Kapos menti gasztrokulturális fesztivál Rákóczi János (1897-1966) mesterszakács és cukrász emlékére, Dombóvár, 2013. szeptember 27-28.

Vinkó József - hetivalasz.hu



Ajánló

