Szellem a fazékból - Krisztuskalács

2013 december 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása

Még nincs értékelve

Mérték

A legrégebbi német karácsonyi kalács a Striezel. Eredetileg szigorú böjti étel, amit repceolajban sütöttek három összetev?b?l: víz, zabliszt, éleszt?. Annyira ízetlen volt, hogy 1450-ben a szász választófejedelem elzarándokolt Rómába, hogy a Szentszéknél kieszközölje a recept megváltoztatását.

De V. Miklós pápa a kérést röviden elutasította. A görög kultúra érdekelte, Kapisztrán Jánost is ? küldte Magyarországra, de a német hasak korgása nem indította meg. Így aztán a XV. század végéig a derék szászok se tejet, se vajat nem tehettek az adventi kalácsba.

1491-ben azonban VIII. Ince pápa szíve (igaz, b?nbocsánat fizetése ellenében) meglágyult.

A gasztronómiatörténet egyik legeredetibb dokumentuma a pápai vajlevél (Butterbrief), mely engedélyezte a vaj használatát. Nosza, a németeknek se kellett több, belesütöttek a kalácsba mindent, amit találtak: mazsolát, kandírozott gyümölcsöket, mandulát, mogyorót; a tésztát mézzel és tejjel készítették.

A tetejére fehér cukorbevonatot öntöttek, hogy a kalács formája a bepólyázott Kisjézusra emlékeztessen. Igaz, a sütemény neve ekkor már nem szegénykalács volt, hanem Christstollen, azaz krisztuskalács.

Aztán a drezdai pékek céhbe tömörültek, és sütöttek két 18 kilogrammos darabot, amit a pékinasok cipeltek fel a herceg palotájába. Ám a pompa- és gyomorkedvel? Er?s Ágost szász választófejedelemnek ez sem volt elég nagy, így 1730-ban megsüttette minden id?k legnagyobb krisztuskenyerét, amihez többek között 3600 tojást, 326 kanna tejet, 10 mázsa búzalisztet használtak fel. A közel kéttonnás tésztamonstrumot 24 ezer szeletre porciózták fel, az egész város ezt ette.

A drezdai mandulás, aszalt gyümölcsös, mákos, pezsg?s, vörösboros stolninak (Magyar Elek, az Ínyesmester nevezte így) persze semmi köze a többi karácsonyi kalácshoz. Ez inkább gyümölcskenyér. Az eredeti (XVI. századi) recept szerint három font liszthez feleannyi vajat (esetleg marhafaggyút), ugyanennyi rumba áztatott mazsolát és mégannyi mandulát, aszalt gyümölcsöt kell számítanunk. Nem véletlen, hogy már mindenszentekkor megsüthetjük, akár húsvétig is eláll.

Ilyen pompás süteményr?l ír Örkény István is. *"Nicsak - gondoltam -, püspökkenyér! Mama se süthetne különbet. Édes vaníliaszaga volt, a tésztában dió, mazsola, dinnyehéj, egy drága mív? mozaik."*

Hasonló édesség az álkomiszkenyér (reszelt f?z?csokoládéval), a cserkészkenyér (ebben füge és birsalmasajt is van), a fügekenyér és Thomas Mann körtekenyere is, amir?l a Varázshegyben beszél: a monsteini fogadóban ezt ették a szanatórium betegei. Magyar Elek még b?kez?bb: ? aszalt szilvát, fahéjat, apróra vágott friss sz?l?t, narancsot is belevág.

Az igazság szerint a gyümölcskenyér az olaszok hagyományos karácsonyi kuglófja, a panettone is. ?se az a nyolcágú csillaghoz vagy koronához hasonlító, porcukorral meghintett pandoro (aranykenyér) lehetett, amit Ludovico Sforza milánói hercegnek szolgáltak fel a XV. század végén, s amit desszertborral locsoltak meg.

Az Ínyesmester a gyümölcskenyerek közé sorolja a savarint is. Pedig az adventi koszorúhoz hasonló, középen lyukas francia süteményt a gasztronómusok inkább a "baba au rhum" leszármazottjának vélik. A baba (olaszul: babbá, angolul: rum baba) igazi gasztrokalandor, eredetér?l számos legenda kering. Az egyik változat szerint a név a lengyel babka kifejezésb?l ered, ami a gyereknyelvben a nagymama becézett alakja, "baba", "babuska" és így tovább, a zsidó, belorusz, orosz, ukrán etimológia szerint. A másik változat anekdotikusabb. Eszerint a rumos babát I. Szaniszló lengyel király találta ki. Illetve a lánya, Maria Leszczy?ska, aki 1725-ben XV. Lajos felesége lett.

Történt pedig a következ?képpen. A hányatott sorsú (amúgy közismert ínyenc) uralkodó, akit élete során kétszer is megkoronáztak és többször szám?ztek, egy alkalommal száraznak találta süteményét, és kis híján a cukrász fejéhez vágta. A mester (Nicolas Stohrer) el?ször malagaborba áztatta a tésztát, majd mazsolát, apróra vágott sz?l?t, cukrászkrémet adott hozzá, és újra feltálalta. Szaniszló királynak ez a változat már módfelett ízlett, és mivel épp Az Ezeregyéjszaka meséit olvasta, el is nevezte a süteményt Ali babának. Ezt a cukrászmester is meger?síti, akinek emlékiratait 1999-ben Franciaországban kiadták. Stohrer mester aztán 1730-ban cukrászdát nyitott Párizsban a Montorgueil utcában és árulta a babát. Rumról azonban - ekkor még - szó sem volt! De a babát sokan ismerték; a kor híres filozófusa, Denis Diderot is ír róla szerelmének, Sophie Volland-nak 106. levelében:

"?rülten finom, sovány angolnát, astracani dinnyét, savanyú káposztát, néhány fogolymadarat és babát kaptam Párizsból."

A történetet így ismeri a világ els? étteremkritikusa, Grimod de la Reyniere is. A Torkosok almanachja nev? folyóiratának 1806. évi folyamában ez áll:

"A babát I. Szaniszló honosította meg Franciaországban, a legjobbat a híres párizsi Rouget cukrász készíti."

A receptben többfajta mazsolasz?l? (például a nagy magvú muscat), narancs, sáfrány is szerepel, de rum nem. Egy 1811-es francia szakácskönyv német süteménynek tartja (neve: Kaisel-Koucke), van benne minden, de se rum, se sáfrány.

A recept annyira közismert, hogy Marie-Antoine Careme ("a királyok szakácsa, szakácsok királya") több receptgy?jteményébe is felveszi (a lengyel babá néven), de az összetev?k között rum még az 1853-as Francia konyhában sem szerepel. A helyzetet bonyolítja, hogy Sofia Potocki grófn? szerint az igazi lengyel baba rozsliszttel és magyar tokajival készül. A párizsi Julien cukrászfivérek pedig 1844-ben továbbfejlesztik a baba receptjét, korona alakú süt?formát terveznek, cseresznyepálinkából, abszintb?l, rózsavízb?l különleges szirupot készítenek, ezzel a süteményt meglocsolják, és az új kreációt (meg a süt?formát is) savarinnek keresztelik el, a híres gasztrozófus, Brillat-Savarin tiszteletére.

"A baba a sáfrány sárgás és a malagabor vörös festékanyagától kapja sajátos színét" - írja La Reyniere. Olyannak kell lennie, mint az adventi gyertya lángjának.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történek a Magyar Konyha f?szerkeszt?je, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerz?je, Vinkó József tollából.
Bolti ár: 3300 Ft
Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft
Heti Válasz H?ségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft
Megjelenés: 2013 december

ONLINE RENDELÉS

A szerz? ajánlása:

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égesd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek."

Kiadói kedvezményes árusítás:

Heti Válasz Kiadó
1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.
Telefon: (061) 461-1400
Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig
E-mail: recepcio@hetivalasz.hu

Ajánló