



Szellem a fazékból - A kakas csípje meg!

2014 február 02. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

• [0](#)

Még nincs

értékelve

Mérték

Végre egy hasznos szakácskönyv! Ezt gondoltam, amikor átlapoztam Walther Klára most megjelent kötetét, a Francia konyha magyar szívvel cím? kötetet.

Nem gügyög, nem akar tetszeni, tárgyszer?en követi a francia konyha alapm?veleteit az alaplevekt?l a mártások készítéséig, a s?rítési módszerekt?l a b?ránycomb t?zdeléséig. Ez pedig - a hazai nagy gasztroleárazásban - nem lebecsülend? erény. A külföldi tévészakácsok futószalagon gyártott konzervalbumai, a tucatreceptekb?l összetákolt bloggerkönyvek, a gasztroklubok és a fakanállal hadonászó celebpolitikusok "ínyenckonyhája" után felüdülésnek t?nt a m?.

Sajnos csak els? pillantásra. A magyar Julia Child kötete ugyanis - hiszen ez a történet van itt is eladva: Walther Klára harminc évig francia diplomatafeleségként követte urát a világ minden tájára, miközben "m?vészi tökélyre fejlesztette gasztronómiai tudományát" - kínosan emlékeztet egy francia gasztronómiai tankönyvre, amelyb?l (angol, spanyol nyelven is) a mai napig szakácsok nemzedékei tanulnak. A La cuisine de référence-ról, Michel Maincent-Morel professzor többször díjazott, 1042 oldalas alapm?vér?l van szó.

Hogy a hasonlóság érzése nem véletlen, azt bizonyítja a magyar kötet impresszuma is: eszerint a fotók az Éditions BPI-t?l (az egyik legnagyobb francia tankönyvkiadótól) származnak. És a könyv koncepciója? A szerkezet? A szöveg? A receptek?

Ne kívánják a recenzenst?l, hogy az eredeti könyvben fellelhet? ezer receptet és háromezer fotót a magyar kiadás harmadfélszáz változatával - a kritikai szövegelemzés szabályai szerint - összehasonlítsa. Csupán felvet?dik a kérdés: nem kellett volna (legalább) az el?szóban pontosítani, mit is jelent az a kifejezés: "a francia konyha finom magyarosítása"? És ha már a fotók egy részének közlési jogát megvásárolták, nem lett volna elegánsabb hivatkozni az alapm?re is? Vagy a kötet végén közzétenni egy forrásjegyzéket? Hiszen bármilyen talpraesett diplomatafeleség volt is Walther Klára, ? sem pattanhatott ki teljes fegyverzetben a takarékt?zhelyb?l, mint Pallasz Athéné Zeusz fejéb?l.

A kötet tervez?jének (Várad Gábornak) érezhet?en hiányoztak az illusztrációk. Nyilván ezért csempészett a margóra piktogramokat. A húsok csontozásához kis diadalívet, az aszpikhoz szalmakalapos kisasszonyt, a majonézhez Eiffel-tornyot. Külön tervez?i lelemény kellett az enteri?rfotók kiválogatásához is. A Lakáskultúra 1960-as éveit idéz? konyhaberendezés feltehet?en a szer? nehéz munkakörülményeit hivatott érzékeltetni, bár ennek ellentmond a Geopen kiadó utószava, melyben az áll, hogy Klára asszony egy életem át csiszolta gasztronómiai tudáshalmazát, amelyet aztán "csodálatos provence-i konyhájában vitt tökélyre". Aki ezt írta, még életében nem lapozta át a Côté Sud folyóiratot. Ott tényleg látni csodálatos délfrancia konyhabels?ket.

De nem akarok én a kakas alatt is tojást keresni. Csak furcsállom, hogy a gall meg a magyar kakas közös kukorékolása rendre galibát okoz. Ez történt 1881-ben is, amikor Dobos C. József (a dobostorta atyja) kiadta Magyar-francia szakácskönyvét és forrásmegjelölés nélkül átvette Urbain Dubois mester négyszáz rézmetszetét (valamint a receptek egy részét).

Mert egy dolog a f?zés filozófiája, egy másik meg a hitelesség.

Walther Klára nyilván annyiszor használta (toldozta-foltozta, magyarította) már Maincent-Morel tanár könyvét, hogy a végén a sajátjának érezte. A magyar változat az övé is. Mindenképp. Úgyhogy én beteszem a könyvet a polcra. Méghozzá el?kel? helyre: Zilahy Ágnes és Magyar Elek közé. Végül is tehetséges és eredeti. Meglehet persze, hogy ami tehetséges benne, az nem eredeti. Ami meg eredeti, az nem tehetséges.

Majd kiderül.

Vinkó József - hetivalasz.hu

Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek

Ínycsiklandó történetek 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](#)

„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 égedd 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: recepicio@hetivalasz.hu**A szerz? ajánlása:**

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkukkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

