Szellem a fazékból - Arany Bocuse

2014 május 18. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

Kulináris hír akkor váltott ki utoljára ekkora izgatottságot, amikor (három évvel ezel?tt) a Costes étterem megkapta a Michelin-csillagot.

A lapok címoldalon hozták a szenzációt, néhány televízió megszakította adását, a felel?s államtitkár ínyenc

turistákat vizionált, amint hónuk alatt a Michelin Guide vörös kötetével - a metróépítés miatt feldúlt Kálvin téren bolyongva - keresik az éttermet. Még Béla is felsóhajtott a Pocakos Lakatosban, és áttette alumíniumtálból m?anyag tálcára a pejslit. Csillagnak még nem örültünk ennyire.3

Azóta sok mosogatóvíz lefolyt a Dunán. Lett két másik Michelin-csillagos éttermünk (az Onyx és a Borkonyha), Széll Tamás - a magyar gasztronómia történetében el?ször - tizedik lett a lyoni Bocuse d'Or versenyen, Molnár Gábor is kvalifikálta magát a jöv? évi dönt?re az elegáns kilencedik helyezéssel, most meg Stockholmban bejelentették, hogy 2016-ban - a kelet-közép-európai országok közül els?ként - Budapest rendezheti a kulináris világ legnagyobb presztízsérték? szakácsversenye, a Bocuse d'Or európai dönt?jét. Futballnyelven szólva ez olyan, mintha megkaptuk volna az Európa-bajnokság rendezési jogát.

Ki emlékszik már Kreil Vilmosra, a Magyar Bocuse d'Or Akadémia els? elnökére, aki a honlapján arra a kérdésre, hogy mi a foglalkozása, azt a választ adta: "a magyar konyha diplomatája". Hová t?ntek a védnöki táblák sáncai mögül huhogó olimpiai bajnok mesterszakácsok, akik folyvást a "világhír?" magyar konyha identitását féltették, és óva intették az álmodozókat, hogy ne loholjanak a trendi világkonyha után, inkább tegyenek vastagabb rántást a levesbe? No de hová lett a tavalyi hó?

Az elmúlt tíz évben tényleg felébredt Csipkerózsika-álmából a magyar konyha, feln?tt egy új szakácsnemzedék, megjelentek a tudatos vásárlók, felt?ntek az elkötelezett termel?k, ma már nem illúzió a min?ségi magyar kecskesajt, szopós bárány, mangalicapofa. Tágabb a horizont, a csúcsgasztronómiai innováció egyre inkább leszivárog a polgári konyhába is, a fejl?dés visszafordíthatatlannak t?nik. A 2016-os rendezési jog pedig újabb esély arra, hogy Magyarország még inkább felkerülhessen Európa gasztronómiai térképére. Nemzetközi figyelmet, világhír? séfek, szakújságírók, gasztroturisták ezreit, a magyar konyha, a magyar bor, a magyar alapanyagok iránti felfokozott érdekl?dést jelentheti. Egy ilyen verseny nagyobb és jobb hírverés Budapest számára, mint egy hajórakomány turistaprospektus. Ahogy a New York Times írta anno 1939-ben Gundel Károly ligeti éttermér?l.

Persze pokoli a kihívás is. A Bocuse d'Or olyan, mint a Forma-1. Hibátlanul m?köd? profi gépezet, ahol nemcsak a versenyz?ket, de a rendez?ket is kegyetlenül nehéz pálya várja. Ide precizitás, fölényes szakmai tudás, kreativitás és hidegvér kell. És megbízható min?ségi alapanyag, hiszen az európai versenyen el?írás, hogy az egyik fogásnak kötelez?en hazai alapanyagból kell készülnie. Márpedig (akár vadhúst, akár libamájat választanak majd a szervez?k) a húsz versenyz?nek a felkészülés id?szakára közel négyszáz egyforma súlyú és min?ség? nyersanyagot kell biztosítani. Így fel sem merülhet a balatoni fogas (sokak szerint a legfinomabb édesvízi hal), hiszen ekkora mennyiség folyamatosan nem biztosítható. És sajnos kérdéses a mangalica is, hiszen Stockholmban az osztriga, a kék kagyló és a fekete t?kehal mellett a svéd sertés volt a téma.

Hogy fogalmuk legyen, mekkora dolog is ez a szakácsverseny, álljon itt néhány példa. Amikor a 88 éves szakácspápa, Paul Bocuse frissen keményített, makulátlan séfsüvegben, klasszikus séfkabátban, ropogós fehér kötényében (amit mindig ugyanazzal a mozdulattal simít végig), nyakában a szakma legjobb kézm?vesének járó kitüntetés kék-fehér-piros medáljával belép Lyonban a kiállítócsarnokba, ahol a világverseny dönt?jét rendezik, szinte felrobban a terem. Világhír? szakácsok, diplomaták, rajongók, újságírók ugrálják körül, mint valami színészt vagy popsztárt, épp csak meg szeretnék érinteni. Bocuse él? legenda, a séfek királya. Viaszfigurája ott pózol De Gaulle mellett a párizsi Musée Grévin panoptikumában, életnagyságú posztereit?l lépni nem lehet a városi vásárcsarnokban, még a nyertesek is az ? egész alakos aranyozott szobrát vihetik haza jutalomképpen. Rossz nyelvek szerint életében csak Kim Ir Szen, az észak-koreai dolgozó nép jótev?je kapott több szobrot hódolóitól, mint ?. Pedig Lyon oroszlánja (az angol szójátékban "Lion of Lyon") - ahogy maga mondja - nem tett semmi különöset. Hacsak azt nem, hogy a konyhát visszaadta a konyhaf?nököknek. Az 1970-es években elindította a nouvelle cuisine (új francia konyha) mozgalmát, amely forradalmasította a gasztronómiát, létrehozta az európai szakácsok unióját, 1987-ben megalapította a saját magáról elnevezett szakácsversenyt, amelynek eddigi 14 dönt?jét (azért ez is érdekes!) hétszer franciák, hatszor északiak (norvégok, dánok, svédek) nyerték meg. Rajtuk kívül más nemzet színeiben csak a luxemburgi Léa Linster tudott gy?zni, de hát ? is francia.

Bocuse történelmi tette a következ?: megújította a francia konyhát, visszaadta az alapanyagok (kézm?vesek és kistermel?k) becsületét, utazásai révén átjárhatóvá tette a nemzeti konyhákat, mesterien bánt a médiával, a f?zésb?l divatot teremtett. A séfek miatta lettek sztárok.

Csoda, hogy tisztelik?

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

„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

Tisztelt olvasók! Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" 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!

A szerz? ajánlása:

www.flagmagazin.hu

Ajánló