

Mesterségem címere

Szakács, cukrász



Minden édesanya, nagymama, dédike szakácsa, cukrásza a maga családjának. Naponta süt-főz: hétköznapra egyszerűbbet, ünnepre sokféle finomságot. Ez ősidők óta az asszonyok feladata, a leghíresebb szakácsok mégis mindig férfiak voltak.

A szakácsmesterség a hatalommal együtt jelent meg a földön. A királyokat, a gazdagokat kiszolgálók hadában voltak olyanok, akiknek az étkek elkészítése volt a feladatuk. S mint mindenben, ebben a munkában is kitért az, akinek tudása, érzéke, tehetsége nagyobb volt a többiekénél. Ő lett a mester, segítségei a kukták. A legjobb szakácsok művészei a főzésnek. Kukkintsunk bele néhány korszak és néhány nép fazekába.

- A mezopotámiai Úr városából előkerült edények tanúsága szerint 6000 évvel ezelőtt a sumérok az árpából, a tönkölybúzából cipót is sütöttek, fahéjjal, mézzel ízesített sört is főztek. Étlapjukon hal, hús, datolya is szerepelt. Itt alakultak ki az étkezéssel kapcsolatos első illem-szabályok is.

- **Az ókori Egyiptomban**

a szegények köles-, árpa-, búzalepényt, kovásszal kelesztett kenyeret, hozzá datolyát, hagymát, halat ettek. A piramisokat építők bőven kaptak hagymát, fokhagymát, petrezselymet, hogy bírják a megterhelő munkát. A gazdagok étrendjében lóuszgyökér, lóuszmag, papiruszhajtás, olaj, tej, lekvár, mazsola, gyöngytyúk, galamb, kacska, liba, fogoly, fűrj, bor és sör szerepelt.



- **A kínai konyhaművészet** ősrégi és gazdag. 10 000-nél jóval több fogást ismernek. Övék a legrégebbi receptgyűjtemény, a 3000 éves Sárga könyv. Ők találták fel a fagylaltot. A császári udvar konyháiban 400 szakács és kukta sürgött-forgott. Már az ókorban mesterei voltak a tartósításnak: befőztek, füstöltek, sóztak, pácoltak, aszaltak gabonát, húst, zöldséget, gyümölcsöt, sőt tojást is. Egyik csemegéjük ma is a **száznapos kacsatojás**, melyet hamu, mész és só keverékével kennek be, és bő három hónap múlva, barnászöldre kocsonyásodva fogyasztanak.

Édes, csípős, sós, keserű, ahány zamat van: felvonul itten!
Kövér tehén leveséből szinte virág-illat libben: édest, fanyart megkeverve déli szakács remekelte.
Ecetben főtt hattyúk, darvak, ludak, kacsák zsírban ázva, gyűrűs rizs-kalács, mézes sütemény árpacukor-nedvbe mártva.

(Weöres Sándor fordítása)



Ételüket kis darabokra aprítják, hogy gyorsan átfőjön, és pálcikával, kanállal fogyasztható legyen, ugyanis az evés szent szertartás, amelytől minden szűrő-vágó eszközt és békétlenséget távol kell tartani. Kínában az étkezés gyógyít, ez a legfőbb élvezet és szórakozás is. A pompát nem a drága teríték, a rafinált tálalás, hanem az ételek változatosága, mennyisége és minősége jelenti.



• Míg a kínai asztal roskadozik a bőségtől, a japánok egy-egy tálon csupán néhány falatnyi színes apróságot rendeznek el roppant műgonddal. Náluk az étkezésnek esztétikai élmény is kell nyújtania. Szakácsaik mintha képzőművészek lennének, inkább a szemnek, mint az ínynek főznek. De ez csak látszat. Ha megkóstoljuk, kiderül, hogy az ízek épp oly tökéletesek, mint a látvány. A japán konyha lelke az összhang, mely érvényesül az ételek elkészítésében és felszolgálásában is. Az étkezés itt szertartásosabb, mint bárhol a világon.

• Az ókori görögök a szakácsmestert művészként tisztelték. Sokféle salátát, zöldséget, halat és húst fogyasztottak. A fügét frissen, aszalva, borban áztatva, sütve, tésztákba, kenyérbe gyúrva, a birsalmát hamuban sültve ették. A nádcukor, a citrom drága gyógyszernek számított. Pékeik hetvenkétféle kenyeret sütöttek. A görögök reggelire kenyeret és bort, ebédre gyümölcsöt, sajtot, édes tésztafélét és bort fogyasztottak. A vacsora volt a legbőségesebb étkezésük.

Miből lehet cukrot készíteni?

Melyik a világ leghíresebb vacsorája?



• A Római Birodalomban a szegényeknek csak árpa-, búza-, köleskása jutott, amihez néha bab-, borsó-, lencsemártást készítettek,

a gazdagok vacsoráin viszont oly féktelen pazarlás folyt, hogy törvényt kellett hozni ellene. *Lucullusi lakoma* – mondjuk ma is a bőséges étkezésre. Lucullus lakomái a császárt is elkápráztatták. Róma leghíresebb szakácsai görög rabszolgák voltak. A nap főétkezése, a *cena* délután 3 óra körül kezdődött tojással, majd sok-sok fogás után almával zárult. Innen ered a mondás: *ab ovo* (a tojástól) – ami azt jelenti: kezdettől fogva, eleve. A sült pávát tollastól, a vadkant egészben tálalták fel.

Az urak asztalára szánt disznót gesztenyén, mandulán hízalták. A sonkának húsféle füstölési módját ismerték.



Soroljátok fel néhány nép legjellegzetesebb ételét.

LÁSZLÓ NOÉMI

Főzőcske

Hagyma hersen, olaj serceg,
sókrisztályosak a percek.
Kong a lábas, zeng a tál,
vezényel a fakanál.

Villa szurkál, késél villan,
hús ragyog, fokhagyma is van,
borsszem gurul, tej henyél,
zizzen egy babérlevél,

nagy a zöldség riadalma,
szeletekre hull az alma,
víz fő, hab nő, alakul,
összeérik, megpuhul,

megpirul vagy aranybarna
kéreg ékeskedik rajta,
illatozik, jól mutat,
mutatóba sem marad.



● **Atila hunjai** és később az Árpád vezetésével nyomdokaikban járó **magyarok** a keleti étkezési kultúrát hozták be Európába. Ennek lényege nem a habzsolás, hanem a külső-belső harmónia megteremtése, a főzés, az evés áldozati jellege, az azzá válsz, amit megeszel gondolata. A földre támaszkodó fémbográcsban a tűz erejével főzték, párolták összhangba a világfa három szintje által jelképezett égi (gyümölcs), földi (hús, zöldség, fűszer) és alsó világot (gyökér, hagyma).

● A panem latinul kenyeret jelent. A rómaiak földünket **Pannóniának**, a **kenyér országának** nevezték. Őseink fő tápláléka a „magyar módra”, kovással kelesztett kenyér volt. A közepébe nyomott köldökszerű bemélyedés, akárcsak a fonott kalács a termékenység ősi jelképe. Erdeink vaddal, vizeink hallal voltak annyira tele, hogy azt tartották, a folyóknak csak kétharmada víz,

a többi hal. Egy 1516-os latin nyelvű enciklopédia ezt írja: „Bámulatos ennek a népnek a fényűzése étkezésben, ötletessége a fűszerek alkalmazásában. A legelőkelőbbek és a legalacsonyabb sorsúak egyaránt szellemesen űzik a szakácsművészetet.”

● Már **István király** idejéből egy sereg szakács neve maradt fenn. A szakácsok külön **szakácsfalvakban** laktak: Nagy-, Külső-, Királyszakácsi, Szakács-Kölked, Vid, Dorog. Mátyás idejében többen birtokot, kiváltságokat, sőt Eresztvényi Ferenc, Zsigmond király udvari szakácsa nemesi címet is kapott. Leszármazottaik ma nagyszabású reneszánsz szakácsversenyeket tartanak.

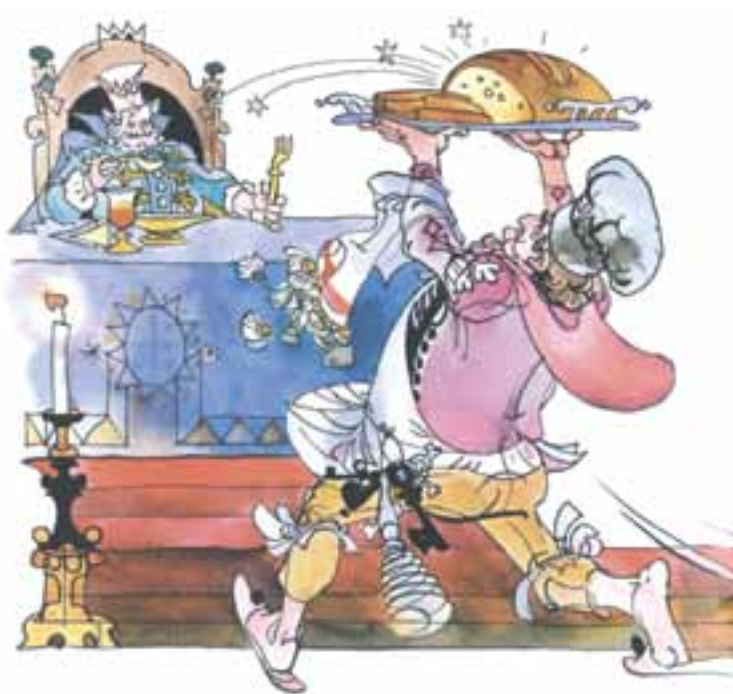


Mitől rettegtek a királyi szakácsok?

● **Mátyás palotájában** 100 szakács és kukta sürgölődött. Lakodalmát arany, ezüst asztal-

neműk és 24 fogás tette pompázatosá. Húsok, halak, mindenik a maga mártásában, és egy pörköltcukorból készült kert cukormadarakkal, gyümölcsökkel. A sülteket igen látványosan, a vadakat bundájukban, a szárnyasokat tollaikkal tálalták fel. Az állatok fogát, szarvát, patáját bearanyozták. Az ökor-sütés mestere Virágos Antal volt, aki „az ökörbe tett vala egy kövér juhót, az juhba egy gyermekded borjút, az borjúba egy kövér kappant. Mikor az kappant kivötte, s meglátta, hogy megsült, hát az ökör is meg volt sülvé”.

● Feljegyezték, hogy **Zsigmond király** ünnepi asztalára 1410-ben Pozsonyban 1 borjú, 2 birka, 17 tyúk, 28 csirke, 1 kappan, 4 malac, 200 tojás került.



DEÁK FERENC rajza

● A királyi és főúri konyhákon kívül a **fogadók**, később a **vendéglők** adtak munkát a szakácsoknak. Az első magyar fogadót 1270 körül Kopasz Péter nyitotta Esztergomban. Az első **étterem** 1782-ben nyílt meg Franciaországban. Tíz év múlva már 600 vendéglő működött Párizsban, ahol a királyi lakomák ételhegyeivel szemben már nem a mennyiség, hanem a minőség számított.



Gyűjtsétek össze a főz rokon értelmű szavait.



● A **francia konyha** azóta is világelső. Főztjeik lelke a vaj, a sajt, a hal, a fűszerek, a saláták, az öntetek – mindebből egyre kisebb adag, egyre művészebb tálalásban. Brillat-Savarin nemcsak a szavarin feltalálója, hanem „szakácsfilozófus”, aki szerint a főzés tudomány és alkotóművészet is. 1900-ban Michelin dolgozta ki azt az osztályozási rendszert, amely szerint ma is minősítik a szakácsokat, az éttermeket. A 3 Michelin-csillag már a tökéletességet jelenti főzésben-tálalásban.



● A **világ legjobb étterme** nem francia. A **spanyolországi El Bulli** tulajdonos-főszakácsa a katalán Ferran Adrià. Pályafutását mosogatóként kezdte. Ma a Barcelonai Egyetem díszdoktora, a világ tíz legjelentősebb újítója közé sorolják receptjei és korszakalkotó konyhatechnikai találmányai miatt. Az El Bulli csak fél évig tart nyitva, az év másik felében készül a csapat: gyűjtenek a népek konyháiból, tanulnak, és megalkotják új ételeiket.



● *Sajnálom, nincs üres asztalunk.* A világhírű japán szakács, **Hiroshi Ishida tokiói éttermében** egyetlen nyolc személyes asztal van – hónapokkal, sőt évekkel előre lefoglalva. Miért nem bővíti? – horkan fel a pénzéhes vállalkozó. De Ishida nem nyit vendéglőláncot. Tudja, hogy rizzsel, halal akárhány vendéget elláthat, de lélekkel, odaadással, ízek, illatok, színek és formák tökéletes összhangjával egy este csak egyetlen asztalközösséget ajándékozhat meg.

● „A kiválóság nem örökletes. Csak akkor lehetsz a legjobb, ha a legjobbakkal veszed fel a versenyt” – mondta **Gundel Károly**, a magyar vendéglátás és szakácsművészet nagy mestere. **Dobos C. József**, a dobostorta megalkotója a világon elsőként készített vajkrémes tortát. **Kopcsik Lajos** napjaink világ- és olimpiai bajnok cukrászmestere, cukrász Oscar-díjas és Guinness-rekorder.



Remekműveit, köztük **glazúrból készült címerét** megcsodálhatjátok a világ legédesebb múzeumában, az egri Kopcsik Marcipániában: „A szakmám az életem.”



Ha szakács vagy cukrász leszel, hívj meg egy kóstolóra.

Zsigmond Emese