



Braun Tibor

■ ELTE Kémiai Intézet

■ MTA Könyvtár és Informatikai Központ | dr.braun.tibor@gmail.com

Hangok és ízek

Gioacchino Rossini gasztronómiája



Az operaszerző Rossini

Előszó

Hangsúlyozni szeretnénk, hogy elsősorban Rossini gasztronómiájával, de mondhatnánk, hogy élelmiszer-kémiájával is kívánunk foglalkozni főleg olyan szempontok szerint, amik követik *Brillat-Savarin* világsikerű művét [1]. A hangokat, illetve a zenét sem kívánjuk elhanyagolni, de azoknak csak olyan mértékben szenteljük figyelmet, amennyiben azt Rossini részvétele megkívánja, illetve a hangok (zenék) és bizonyos ízek közötti átfedés és összefonódás bemutatása és bizonyítása kötelezővé teszi.

Különben a gasztronómiával, illetve a gasztrokémiával előző tanulmányainkban már többször és több szempontból is foglalkoztunk. Értjük ezalatt a „Molekuláris gasztronómia” [2], a „Gasztronómia: íz, illat- és zamatpárosítások molekuláris háttere és lehetőségei” [2], „A gasztro-mazochizmus” [2], a „Kémiai és történelmi oknyomozás a szarvasgomba világsikeréről” [2], a „Mikrobiális gasztronómiáról” [2], a „Viharfelhők a világ kávétermelése és a világ kávéital-fogyasztása körül” [2], valamint az „Umami, az ízfokozó ötödik alapíz” [3], a „Kivonatok a nyereg alatti húspuhítás krónikájából” [3], a „Villanások a táplálkozás néhány meglepő kémiai törekvéséről” [3], a „Csokoládé gasztrokémiája” [3], az „Ötzi, a jégember ötezer éves ősünk utolsó vacsorája” [3], „A whisky kémiája” [3] című gasztronómiai tanulmányokat. Persze, a hangokat és a zenét sem hanyagoltuk múltbéli tevékenységünkben, mint azt a „Stradivari-hangszerek akusztikai, kémiai és biotechnológiai jellemzése” című közleményünk mutatja [3].

Bevezetés

Úgy véljük, nem szükséges itt a gasztronómia részletes jellemzésére kitérni, de néhány mondat erejéig ezzel is foglalkozhatunk. Ugyancsak feleslegesnek tartjuk, hogy a Rossiniról szóló hatalmas irodalmat részletesebben áttekintsük. Ehelyett hivatkozunk ez utóbbi témában néhány elérhető alapműre [4–8].

Gasztronómia (dióhéjban)

Gasztronómiának nevezi Brillat-Savarin az ételek, italok szakértő ismeretét, illetve élvezetük művészetét. De definiálják úgy is, mint az ételek, italok kifinomult élvezését és az étkezés művészetét, tágabb értelemben az étkezés kultúráját is. *Az ízelekési fizi-*

ológiája című munkájával Brillat-Savarint tekintik a gasztronómiai irodalom úttörőjének. Szellemes kötetében kitérő receptek váltakoznak anekdotákkal és eszme-futtatásokkal. A gasztronómia, a kultúra számos összetevőjét tanulmányozza az ételek kémiájából kiindulva; és így csatlakozik egymáshoz a képzőművészet, a társadalomtudomány, a természettudomány és még a műszaki tudományok több ága is az emberi lény étkezési rendszere körül.

Gioacchino Rossini életrajza

Eredetileg *Gioacchino* néven, *Gioacchino Antonio Rossini* 1792. február 29-én született az olaszországi Pesaro nevű kisvárosban. Gyerekként sokat utazott édesanyjával a helyi operaházak körül, és még színpadon is szerepelt kislány szopránként. 14 éves korában beíratott a bolognai *Accademia Filarmonica*-ba, ahol zeneszerzői életét kezdte. 19 év alatt 39 operát komponált, ezek közül 34-et olaszországi operaházaknak. Csak utolsó öt operájának ősbemutatója volt Párizsban. Rossini leginkább komikus operái folytán lett közismert, de az „opera seria” (komoly operák) és a vegyes műfajú színpadi munkák terén szintén fontos zeneszerzőnek tekinthető: ezekkel a műveivel Verdi egyik legfontosabb előfutáraként tartják számon. Életróli Rossinit nagyon termékeny és eredeti zeneszerzőnek tekintik, mert operái élvezhetőek és megrendítőek, s mert több zeneszerzőre, különösképpen Donizettire, Bellinire és Verdire is hatott. Zenéjét ritmikusnak, élettelinek, érzelminek és briliánsnak tekintik életróli. Édesapja, *Giuseppe Rossini* 1790-ben költözött Pesaróba, ahol egyszerre volt városi trombitás és a helybeli színház kürtművésze. Megnyerő modora és jókedve miatt mindenki *Vivazzának* szólította. Pesaróban ismerkedett meg feleségével, *Anna Guidarinival*, a helybeli pékmester lányával. Anna varrónőként kereste kenyerét, és sokan a város legcsinosabb és legvidámabb lányának tartották.

Rossini egyes szerzők szerint 39, más szerzők szerint 40 operát írt, de 1829-ben hirtelen befejezte az operák alkotását, házat vett vidéken és Párizsban is, majd 1868. november 13-ig, 76 éves korában bekövetkezett haláláig operát többé nem alkotott. Ehelyett már csak a Brillat-Savarin-i értelmezésű gasztronómiával foglalkozott. Zenei igényeiről ifjúkorában kijelentette, hogy *Beethovent* hetente kétszer, *Haydnt* négyszer, és *Mozartot* na-



ponta fogyaszt. Mindezek tükrében meglepőnek tűnik, hogy a *maestro* 37 évesen abba hagyta a zeneszerzést és hátralevő életét az ingyenc-ségek fogyasztásának és még meglepőbb módon a markonikészítő gép tökéletesítésének szentelte. Akkor jelentette ki: „Nem ismerek az étkezésnél csodálatosabb elfoglaltságot, azaz igazi étkezést és az étvágyat olyannak tartom a gyomornak, mint szerelmet a szívnek. A gyomor az a karmester szenvedélyeink nagy zenekarában, amely szabályozza a tette ébresztést. A fagott (basszuskürt), vagy a pikoló (kis fuvola) eldörmögve elégedetlenségét, vagy elspítva vágyait, megjeleníti számomra az üres gyomrot. Ellenkezőleg, a teli gyomor az öröm háromszöge, vagy az élvezet üstdobja. Ami a szerelmet illeti, az különösképpen mámorossá teszi az agyat és élvezetessé a szívet. Enni, szeretni és emészteni valóban az élet felvonásai és azok abba úgy illenek bele, mint buborékok egy pezsgősüvegbe [4].”

Említik, hogy Rossini ez irányú érdeklődésénél fogva a molekuláris gasztronómia korai előfutárának is tekinthető, sőt, amint akkor tudott volt, imádott a kor nagy séfjei, *Carême*, *Escoffier*, *Moisson*, *Dugléré* közelében tartózkodni, sőt, őket munkahelyeiken, a konyhájukban meglátogatni. Ezeket néha „votre laboratoire” – „az ön laboratóriumának” is nevezte.

Rossini, az ingyenc

Gasztronómiai érdeklődése számos ingyenc élelmiszer-készítményre kiterjedt, főleg az olyanokra, mint a kacs- és libamáj, a *filet mignon* (marhabélszín, vesepecsenye), a fekete szarvasgomba, a pulyka. Számos életrajzírója Rossini egyik kedvencéként a *Tournedos Rossini*t említette (1. ábra). Ez a meglehetősen vonzó étel akkori klasszikus fogást jelentett, filet mignonból, hizott kacs-



vagy libamájából, fekete szarvasgombából és Madeira-mártásból állt, amit Rossiniról neveztek el. A Tournedos Rossini név pontos eredete a gasztronómia és élelmiszer-kémia sok más, klasszikus fogásához hasonlóan meglehetősen bizonytalan. Egyesek Marie-Antoine Carême-nek, a francia konyha akkori elismert pápájának tulajdonítják megalkotását, de szóba jött Casimir Moisson, az azóta is világhírű párizsi vendéglő, a *Maison dorée* séfje, és az sem kizárt, hogy az akkor ugyancsak ünnepelt Auguste Escoffier francia séf volt az alkotó.

1. ábra. Tournedos Rossini

Az sem lehetetlen, hogy a Tournedos Rossini az ugyancsak párizsi *Café Anglais* étteremben született. Ez utóbbi séfjét, Adolphe Dugléré-t Rossini „a konyha Mozartjának” nevezte, és az emlékezők arról szólnak, hogy a séf a mester asztalánál készítve számára a különleges fogást, Rossini megpróbálta annak készítmény titkait ellesni. Ezt Dugléré kifogásolta, amire Rossini kijelentette „Eh bien, faites-le tourner de l’autre côté, tournez-moi le dos!” (rendben van, tegye azt, fordítson nekem hátat). Így jött létre a „tourner le dos”-ból összevonással a „tournedos”. A Tournedos Rossini előbb Franciaországban terjedt el, majd ezen a néven az egész világon megismerték, és számos vendéglő étlapján szerepelt Londontól New Yorkig, Berlinton Bécsig, Calcuttától Tokióig. *Stendhal* írta Rossini-életrajzában [4], hogy „nincs a világon férfi, aki gyakrabban képezi beszélgetések tárgyát (a Tournedos Rossini nyomán) Moszkvától Nápolyig, Londontól Bécsig, Párizstól Bombay-ig.”

A Tournedos Rossini története

Rossini gasztronómiájának jellemzésére és a Tournedos világhírére való tekintettel visszatérünk erre az említett ingyencségekre. Ennek egyik összetevőjeként említettük a filet mignont, de igazi ingyencnek szerint még ezen is tútesz az élelmiszer-kémiai értékesebb borjúhúsból készült Tournedos. Rendkívül fontosnak tartják a Rossini által alkalmazott fogyasztási módot, ami szerint az egymásra rétegezett és pírított kenyérré helyezett húst, liba- vagy kacsamáját és szarvasgombát egyszerre kell szájba tenni annak érdekében, hogy az ízkémiai keverék valódi értékén érvényesüljön. Természetesen az elkészítési mód sem mindegy, a klasszikus Tournedos Rossini 3–6 cm átmérőjű, 1,5 cm vastag, kerek hússzeleteit vajban, oldalanként körülbelül 1 percig kellett sütni, mert Rossini ösztönszerűen előre látta a Maillard-reakciót, majd enyhén sózni és borsozni. Hangsúlyoznunk kell itt a gasztronómia és a gasztrokémia összefonódását, utalva arra, hogy elkészítésük közben pontos ismeretekkel kell rendelkezni arról a hatásmechanizmusról, amivel a hő az ételekre, jelen esetben a húsról. A pírított kenyérré helyezett hússzeletre került a hasonló méretű, 15 másodpercig sült liba- vagy kacsamájselet, majd arra 4–5 nagyon vékony szelet, a francia Perigord megyéből származó szarvasgomba. Az egész együttest (komoly kolloidkémiai háttérrel kívánó) madeiramártással öntötték le.

Mint említettük, Rossini kedvenc fogása valóban a róla elnevezett Tournedos volt, de nem tudjuk elkerülni egy másik nagy kedvencének említését. A fogás a szarvasgombával [2] töltött bébipulyka volt. Ez utóbbival kapcsolatban jegyezték fel a krónikák, hogy Rossini hosszú életében három alkalommal fakadt hangos sírásra; először, amikor első operája megbukott, másodsor, amikor először hallotta Paganini-t hegedülni, és harmadsor, amikor a Szajján egy hajó fedélzeti vendéglőteraszán fogyasztva a szarvasgombával töltött pulykát, az egy óvatlan mozdulat folytán a vízbe pottyant.

Természetesen Rossini gasztronómiája és élelmiszer-kémiai válogatása nem csak a fentiekre szorítkozott. Életrajzírói számos olyan konyhai finomságot jegyeztek fel, aminél az étel neve után illesztették az „à la Rossini” jelzőt. Ezek teljes számbavételére itt persze nincs lehetőség, de néhányat érdekesnek tartunk megjegyezni. Például *Tancredi* (Tankréd) című operájának „*Di Tanti Palpiti*” kezdetű, közismert áriáját nemcsak zenei vonzása miatt kedvelték egész Európában, de „rizs-ária” neve folytán is, mivel Rossini rizottó főzése közben komponálta Velencében. Máskor Rossini megnyert egy fogadást, amiben jutalmul szarvasgombával töltött pulyka járt volna neki. A fogadást nem teljesítették, mert a partner azzal mentette ki magát, hogy a szarvasgomba-idény annyira gyenge volt, hogy nem termettek kiváló minőségű gombák. „Értelmetlen, értelmetlen – mérgeledőtt Rossini –, ezek csak rémhírek, amiket a töltésre váró pulykák terjesztenek.”

Közismert leírásokban számos olyan ingyencfalat is megemlítettek, amiket a már itt felsorolt neves séfek Rossininak ajánlottak. Ilyenek például a buggyantott tojás à la Rossini, a cannelloni à la Rossini (2. ábra), a marhavelős rizottó à la Rossini, a pastizini à la Rossini. A séfek kedvenc felajánlásait Rossini általában egy vonzó zenedarabbal honorálta még akkor is, amikor már operákat nem komponált. Mindezekhez még megemlíthető, hogy például a „*Péchés de vieilles*” (öregkori bűnök) című operájában egy *horse d’oeuvre* (előétel), retek, uborka, szardella, vaj, valamint négyféle szárított gyümölcs (füge, mazsola, mandula és mogyoró) is zenei kifejezést kap.

Már említettük, mint a karikatúra is kifejezi (3. ábra), Rossi-



2. ábra. A cannellonit főző Rossini – karikatúra (1858)

ni nagyon sokféle gasztronómiának hódolt. Élvezte olasz szülé-
tési helyének konyháját, de elragadtatással becsülte a franciát és
a nemzetközit is. Ezek mindegyikéből kiválasztotta azokat a fo-
gásokat, amik illettek kozmopolita ízvilágához, így például gyak-
ran fogyasztott az olasz Ascoliból érkező olajbogyót, olasz szar-
vasgombát, milánói panettonét, lombardiai stracchinit (olasz sajt-
fajta), modenai zamponeseket, sapelli del frettét és mortadellát
(olasz felvágottak), szalonnát Sevillából, angliai stilton sajtokat,
marseille-i nugátot és királyi szardíniát. Barátai versengtek, hogy
mindezekkel kedveskedjenek neki.



3. ábra. Az ingyenc
Rossini – karikatúra
mai szemmel
(Braun András
eredeti alkotása)

Rossini borok iránti vonzalma is rendkívül széles körű volt. At-
tól kezdődően, hogy gyerekkorában a pesarói templomban mi-
nistránszkodva kóstolhatta a miseborok maradványait. Üvegekkel
zsúfolt pincéje a Kanári-szigetektől, Bordeaux-ból, Johannesburg-
ból származó borokkal volt tele, olyanokkal is, amiket például Met-
ternich küldött neki Malagába, mint a ritka Madeira és Marsala.

Manapság az „à la Rossini”-vel végződő ínycsalatok a világ
minden részében megtalálhatók. Például a görög Szalonikiben
rendelhető a darált zöldségekből kaporral ízesített „soup à la
Rossini” (Rossini-leves), Barcelonában a „cannelloni (vastag ma-
karóni) à la Rossini”, a New York-i San Domenico’s étteremben
fogyasztható, szarvashúsból készített „Tournedos à la Rossini”,
valamint Los Angelesben a nyelvháliból készített „filet à la Rossi-
ni”. Szingapúri vendéglőben fogyasztásra ajánlanak egy rendkí-
vül figyelemre méltó „pheasant supreme à la Rossini”-t (páratlan
ízű fácánt), ami Tokióban is megtalálható.

A maestro rányomta gasztronómiai ízlését az egyszerűbb fo-
gásokra is, például a pesarói eredetű, tojással és majonézzel tá-
lalt Rossini-pizzára, aminek az említettekén kívül hétféle válto-
zata ismert Kaliforniában.

A gasztronómiai örökkévalóság tanúságaként nemrég jelen-
tették be, hogy Kaliforniában létrehozták a Tournedos Rossini
népszerű burger- (darált vesepecsenye) változatát (4. ábra), ami
terjedőben van egész Egyesült Államokban.



4. ábra. „Tournedos Rossini” burger

Minek örülne Rossini, ha ma is élne?

A fentiekben részletesen vázolt, rendkívül erős gasztronómiai
vonzódása következtében jelen szerző feltételezi, hogy ez irányú
felfedezések iránt is lelkesedést mutatna a maestro, ha ma is él-
ne. Gondolunk itt az ízfokozó ötödik alapízre, az umamira [3] és
valószínűnek tartjuk, hogy Rossini gyakran használta volna ízfokozásra a nátrium-glutamátot. Mindezekhez még hozzátehet-
nénk, hogy a már szintén hangsúlyozott vonzódása a zsírban
nem szegény kacsa- és libamájához érdeklődéssel töltötte volna
el a zsír, a hatodik alapíz – „oleogustus” – felfedezése 2015-ben
[9, 10].

IRODALOM

- [1] A. Brillat-Savarin, Az ízlés fiziológiája. Singer és Wolfner Kiadó, Budapest, 1912.
- [2] Braun Tibor, A Nobel-díjra érdemes taxisofőr. Lexica Kiadó, Budapest, 2016, 45, 53, 58, 64, 78, 81, 86.
- [3] Braun Tibor, A könyvek illata. Typotex Kiadó, Budapest, 2018; 291, 303, 314, 323, 339, 357.
- [4] H. B. Stendhal, Rossini élete és kora. Bibliotheca Kiadó, Budapest, 1958.
- [5] D. Gallo, Gioacchino Rossini: A research and information guide, Routledge, New York, London, 1912.
- [6] A. Kendall, Gioacchino Rossini. The reluctant hero. London, Victor Golans, 1992.
- [7] R. Osborn, Rossini. Oxford University Press, Oxford, 2007.
- [8] G. Servadio, Rossini. Constable Press, London, 2003
- [9] P. Besnard, P. Passilly-Degrace, N. A. Kahn, Physiol. Rev. (2016) 96, 151.
- [10] C. A. Running, P. A. Craig, R. D. Mattes, Chem. Senses (2015) 40, 507.