



A fenti megállapítás Rossinitől származik, aki nemcsak a zeneművészetben volt korának egyik legkiválóbbja, de a konyha terén is elismert gourmének (ínyencnek) számított. Sokan támadták amiatt, hogy mértéktelenül eszik-iszik, lényegében azonban igen kifinomult ízléssel bírt, és nagy örömet lelte étel- és borkülönlegességek kipróbálásában. Mindössze 37 esztendősen abbahagyta a komponálást, ettől kezdve többet hódolt másik szenvedélyének, a konyhaművészetnek, amit sok-sok történet és anekdota támaszt alá.

Párizsban magától értetődően került kebelbarátságba a kor, pontosabban a konyhatörténelem egyik legnagyobb szakácsával, Antonin Carême-mel (1783-1833), aki számos ételt dedikált neki, s azt mondta: „Monsieur Gioacchino volt az egyetlen ember a Földön, aki igazán megértett engem”.

A jó barátok szerették apró ajándékokkal megörvendeztetni egymást, s ebben még a távolság sem akadályozta meg őket. Például amikor a zeneszerző rövid időre visszatért

Bolognába, Carême gondoskodott róla, hogy a mesternek minden héten legyen szarvashúsból készült paté (pástétom) az asztalán, a zeneszerző pedig egy-egy rövid áriával köszönte meg a szakácmester figyelmességét.

De Rossini fő kedvence a szarvasgombával töltött pulyka volt: „Sohasem mulasztott el egyetlen alkalmat sem, hogy ne egyen belőle” — írta róla az aforizmák atyja, egy másik nagy ínyenc, Brillat-Savarin. Rossini állítólag csak háromszor sírt életében: amikor első operáját kifütyülték, amikor meghallotta Paganini hegedűjátékát és amikor egy hajókiránduláson vízbe ejtette szarvasgombával töltött pulykáját.

Ha hinni lehet a történetnek, a később Rossiniról elnevezett receptek többségét maga a mester találta ki. Ilyen a marhavelős rizottó, a szarvasgombával és libamájjal töltött cannelloni vagy a legismertebb, a bélszínjava libamájjal és szarvasgombás vörösboros mártással.

Rossini az 1848-as események után végleg Párizsba költözött, a helyi újságok karikatúristái gyakran ábrázolták egy ezüst tortakrémmnyomóval a kezében, mert mindenki tudta, hogy kedvenc fogásait őmaga készíti el a híressé vált Rossini szombatjain, zenei-gasztronómiai estéin.

Egy másik híres francia szakács Escoffier, akinek receptkönyve a 20. század elején a modern gasztronómia bibliája lett, Rossini mesterről nevezett el néhány fogást, például a buggyantott tojás alla Rossini, csirke alla Rossini és a nyelvhalfilé alla Rossini.

Forrás: rokagomba.wordpress.com

a cikkhez tartozó receptek

Makaróni Rossini módra

Bélszínjava Rossini módra