

Életművészek és ételművészet

POZSONAI ZSOLT

Úl Munkács várának tömlőcében jó Koháry István (1649–1731), akit Thököly záratott be, hiszen a törökverő Koháry országbíró egyszersmind labanc vezér is. Úl csak, gondolkodik. A gondolat egyre több, az étel egyre kevesebb. És mivel író-költő is ez a nemesember, megírja a börtönben egyik jelentős művét. Címe: Embernek ételében mértékletesnek kell lennie. Nagy lakomákról álmodik benne, hol versben írja, hol elszalad a toll, és már legyőzi a jambust az éhség, a próza marad, az ételek sokasága, amiket elképzelsz jó Koháry István ott, ahol ezen élvezetekből csak kimaradni lehet. Könyvritkaság, de megjelent reprintben is – a lényeg: kevesen tudják, hogy ezen élvezetekről akkor írt ennyire érzékletesen a szerző, amikor nem juthatott hozzájuk.

Vannak korok, amikor az étkezés, annak költői megéneklése a létezés himnusza, dicsérete. Mint Mátyás idejében, amikor a költők a lakomához ráadásaként adták a dalt az étkekről. Aztán jön olyan kor, olyan szerző, akinél a létezés legalsó foka az étkezéssel való írás. Nagyon ugrunk a magyar reneszánsztól egészen Faludyig, aki Pokolbéli vig napjaim című könyvében párizsi nélkülözéseiről is szól, amikor már annyira megszokták feleségével az üres kukoricakását, hogy ha mégis vacsorára hívta valamelyik ritka jóakarójuk Párizsban, nem tudták megemészteni a finom ételt. És itt már jelentéssel bír az éhezés: bizony a párizsi magyarok nem látták túl szívesen a hozzájuk kitántorgott honfitársakat, hagyták éhezni őket, és ha néhanapján megkönyörültek rajtuk, már tudták: ez a könyörület álságos, megalázó.

Arany és Petőfi éheznek

A reformkor aztán újra felfedezte az ízelembimbók és az irodalom közti kapcsolatokat. Előbb az ivás. Egy jobb lantos költő már nem is tud megszólalni bor nélkül. A „nemzetietlen korok” után aztán jönnek a nemzeti korok, amikor a ragaszkodás egy-egy ételfajtahoz egyben a nemzeti függetlenség melletti kiállás jele is. Avagy véletlen-e, hogy Petőfi és Arany kedvenc étel egyaránt a csirkepaprikás, jól nyakon öntve tejfellel, és megpúpozva még túrós csuszával is! De ezek is mi-féle álmok csak olykor!

Ha Arany és Petőfi levelezését elolvassuk (nem a szerkesztett, hanem az eredeti kiadást, amely tévedésből jelent meg 1955-ben Magyarországon), azt kell látnunk, ebből a mennyei eledelekből bizony nagyon ritkán jutott ki nekik. Hol Petőfiék nyomorogtak Aranynál Nagyszalontán, hol mindketten, családostul Kölcseynél Debrecenben. Később, mikor Arany lelkében is eltemette legendás barátját, már egyre többször rakott asztalára ebből a mennyei ételből – nem egyszerű étkezés volt ez, hanem barátjának mindennapi feltámasztása.

Mennyire hatott a reformkorban, a szabadságharc környékén a politikai gondolkodás, a politikai különbözőség az ízlésre az ételek tárgyában? Milyen érdekes, hogy Széchenyi István ked-

venc étel a „hideg nyalat”, vagyis a gyümölcsfagylalt, amit szépen tisztára mosott kagylóhéjban szolgáltak föl. És mellette Kossuth: imádója a citromos kolbásznak, amire talán Széchenyi elhúzta volna a száját. Vagy ott van a Kossuth-kifli, amit róla neveztek el Pozsonyban, és a mai napig ismerjük, vehetjük. Különködés és népszerűsége vágyás különös elegye jelenik meg ezen ételek kettősségében.

A haza bölcse, Deák Ferenc minden bizonnyal édesszájú volt, ha a róla elnevezett Deák-tortára és a Deák módra készült süteményváltozatokra gondolunk. Ezenkívül nagyon szerette a sült csirkét paradicsommal, mely hajdan a Vörösmarty tér sarkán található Angol Királynő Szálló specialitásai közé tartozott. És amely, mint tudjuk, Napóleon kedvence is volt. A legenda szerint egyszer Napóleon szakácsa úgy megörült a császár hirtelen betoppánásának a konyhára, hogy elejtette a sült csirkét, és arra ráömlött a paradicsomszósz. A császár megkóstolta, ízlett neki ez a kettős.

Jókai Mór kedvence a tiroli máj volt, és több más, szívesen fogyasztott étel közül talán a legismertebb a nagy szemű babból és füstölt malackörömből készült bableves, amit az író saját írásaiban „görögolvasó arany- vagy angyalbakkancs” kifejezéssel illetett. Mint mondta, olyan nagy szemű bab kell hozzá, mint a görög szerzetesek rózsafüzérje, és az omlós füstölt malacköröm színre arany, formára meg, mint az angyalok lábbelije. Jókai felesége, Laborfalvy Róza, a gyönyörű, ünnepezt színésznő sokat időzött a tűzhely mellett; aszalt szilvás orjalevese, sertésbordája nagy népszerűségnek örvendett vendégei körében. A pazar lakomák végén kedvelt csemege volt a Jókai-háznál a jégbe hűtött dinnye rummal és tejszínnel. Tobzódás az étkekben – tobzódás a témákban. Világos párhuzamok.

Mikszáth Kálmán 1892-ben leült kedvenc asztalához, és megkóstolta a palóclevest, amelyet kifejezetten az ő utasításai alapján, kizárólag neki készített el Gundel János, a Bajországból 1857-ben ideszármazott vendéglős. Úrúhús és uborka. Elengethetetlen kellékei ennek az ételnek a mai napig is. És a csipetke, mely nem maradhat el belőle. Mikszáth ragaszkodott az „úrúhöz”, és akkor valószínűleg azt is kapta. Hogy ma mennyire vigyáznak arra, hogy a palócleves ivartalanított kosból készüljön... nem tudni. Mindenesetre Mikszáth palóc volt, palócsága megtévesztett ebben az ételkölteményben. És ha azt rendelte, biztosan megsimogatta lelkét gyermek- és ifjúkora. Pedig mi az egész? Víz, hús, hozzávalók. És mégis több, mégis más jelentéssel bír.

Móricz Zsigmond a Tragédia című elbeszéléssel művészetté emelte a túlzásba vitt étkezést, a paraszt lázadását, amely tragédiába torkolt. Móricz szívesen és sokat írt az étkekről, az étkezéssel. Őt talán csak Victor Hugo múlta felül a világirodalomban, de ő mindenről nagyon sokat, bőségesen tudott írni. Móricz tolla alatt azonban jelentést kap az étel.



Krúdy igazi inycenc volt, írásaiban mindig nagy figyelmet szentelt az evésnek-ivásnak

FORRÁS: WIKIPEDIA.ORG

Az író Molnár Ferenc rajongott a rétesekért. Fennmaradt, hogy a London Szálló vezetője (Molnárnak ez volt a törzshelye) annak idején vidékről rétesütő asszonyokat hozatott fel, és az író monogramjának megfelelő formájúra süttette a tésztát. Az író felesége, Fedák Sári színésznő egyaránt szeretett finom desszerteket enni és sütni – nevé dicséri a Fedák-lepény és a Fedák-torta.

Érdekes, hogy tortája receptjének közlését több szakácskönyv szerkesztőjének is engedélyezte, viszont a korabeli források szerint lepényét csak Móráné tudta igazán az ízlése szerint elkészíteni, ezért egyedül az ő szakácskönyvébe kerülhetett be ennek a süteménynek a receptje. Móra Ferenc felesége, Walleshausen Ilona sokak által elismert háziasszony volt, aki nagy örömet lelte a vendéglátásban. Előfordult, hogy nagyobb ünnepen harmincnál is több étel került egyszerre az asztalra. Szakácskönyvével – amelyben jóízű és könnyen elkészíthető ételének leírásait osztotta meg az olvasóival – óriási sikert aratott.

Szent-Györgyi kísérlete

És József Attila! Őt ritkán hívták meg Walleshausen Ilona lakomáira a Móra-házba. Párizsból könyörög levélben nővéreinek: valamilyen úton-módon küldjön ki neki bablevest csipetkével és kolbászreszeléssel. (Ő már nem vágyott többre, csak a kolbász „reszelékére”, az „öt forintért kuglert venni” kudarcra után a kolbászreszelék is megfelel, egész kolbászból már nem is álmodik.)

Ezerkilencszázharmincnyolc nyarán, a lillafüredi Palota Szállóban egy már akkor világhírű magyar, Szent-Györgyi Albert bekeretözik a konyhára, és elkészített magának a kedvencéből egy adagot. Paprikás csirke ez is, de már másképp! Zöldpaprikát kell hozzá piritani jó alaposan parázson (csak parázson!), a hagyma után abba a csirke,

abba a többi hozzávaló. A tudós kísérletezik a jól bevált étellel. A szállóban a mai napig kapható ez a különlegesség, melyet később róla neveztek el.

Harmóniák Hamvas módra

Hamvas Béla természetszerűleg a filozófus oldaláról közelíti meg a problémát. Szerinte az egyetlen érvényes étel, ami a szellemet a „palackban” tartja, az a minden túlzástól mentes rántott leves. Zsír, liszt és só. Ez a három összetevő, ezen összetevők elegyítése bőven elég az életben maradáshoz. Valószínűleg az ókori „hordós filozófus” is mélyen egyetértene ezekkel a gondolatokkal. Bár olykor Hamvasból is kitéremkedik a huszadik század, egyszer csak így sóhajt fel: „Ha nő lettem volna, szenvedélyesen szerettem volna tálni. Meg vagyok győződve róla, hogy szendvicseim híresek lettek volna, mert a citrom, a lazac, a szardínia, a sonka, a tojás, a petrezselyem színharmoniait és formáit messze földön senki oly becsvágygal nem válogatta volna össze és nem tudta volna olyan leleményesen kombinálni. Egy teadélutánra készített tálnam szebb lett volna, mintha Ruysdael

festette volna. Kamrámban a befőttés üvegek, a cukor, a dara és a tarhonya úgy állott volna, mint a katona, vagy a balett-táncosnő, zárt rendben.”

Krúdy Gyula pedig... de ez már nem az előző dolga, szóljon erről maga a könyv.

A tizenhatodik században, nem messze attól a helytől, ahol fogságban nagyokat sóhajtozott nemes étkek után a labancok vezére, Koháry István – megszületik az első magyar nyelvű szakácskönyv.

Szerzője ismeretlen, de szomorú bevezető sorai fennmaradtak:

„A szakács műve mulandó: minél jobb, annál hamarabb elpusztítják. De ő maga is titkos hős, jobbára ismeretlen: a konyha egyszerre szabadságának és száműzetésének helye.”

Vigasztaljuk meg ezt az ismeretlen ételművészt. Az irodalomban, festészetben és általában a művészetekben bizony nagy rangja van a konyhaművészetnek!

Az étel – energia. A jó étel – jó energia. A nagyon jó étel pedig már művészet.

Jó étvágyat hozzá! ■

A kötet előszavának szerkesztett változata