

kocsmák és büfék bemutatásáról szól, mivel „a magyar konyha tartósbabb alapja a nemzetnek, mint a kereszténység” – állítja a szerző (32). Ez a kijelentés megakaszthatja az olvasót, mert amikor kulturális identitásunk meghatározásáról van szó, talán a legkevésbé a konyhaművészet az, amire gondolunk. A szerzőt viszont az a felismerés vezetheti, hogy az irodalmi és képzőművészeti alkotások *maradandó* és kézzelfogható részét képezik kultúránknak, mégis a gasztronómiánk az, ami *állandó* és változatlan marad.

Ez az öt hozzávaló rétegződik tehát a *Mangalicacsárdás* oldalain: így készül az irodalmi rakott krumpli. De mi teszi könnyen fogyaszthatóvá ennek a nehéz, „gyomrot megülő ételnek” (235) e különös változatát? Varga mindenre nagy figyelmet fordítva járja be az országot, és a kötetet az különbözteti meg az útikönyvektől, hogy nem egyszerű leírásokról van szó, hanem a szerző folytonosan értelmezi is élményeit és tapasztalatait. Az *Iskola a határon* és az *Abigél* összehasonlítása, Báthori Erzsébet alakjának követése a popkultúrában, az új magyar alkotmány illusztrációinak elemzése vagy a Győzike sikerének titkáról való elmélkedés mind azt bizonyítják, hogy a szerző a lehető legtöbb oldalát igyekszik megismerni az „egyre inkább mitologikus” (159) magyarságnak. A kötet szerkesztésmódjából adódóan, a különböző rétegek egymásra hatásával és keveredésével egy nagy összefüggérendszerre válik a szöveg, megjelenítve a magyar kultúra felépítését – ahogyan azt Krzysztof Varga látja –, és összességében nagyon ismerős képet mutat az országról.

Az ismerős közeg megteremtése egy szókimondó és bizonyos értelemben szenttelen hanggal párosul, ennek megképzésére pedig az a jellegzetes külső nézőpont ad lehetőséget, amely meghatározza a művet. A szerző kívülállóként utazgat Magyarországon, azonban már otthonosan mozog ebben a környezetben; nem érzi magát turistának, sőt így fogalmaz: „étkezési kérdésekben radikálisan magyar vagyok” (79). Olyan nyelvi lendülettel, néhol közönségesbe hajló beszédmóddal fessegeti a magyar identitás kérdéseit, amely egyszerre meghökkenítő és humoros; megakasztja az olvasást, miközben mosolyra is készíten, de előfordulhat, hogy valaki számára éppen ez teszi nehezen emészthetővé a művet. A szegedi Pantheon szobrai előtt sétálva figyel fel például arra, hogy „hatalmas mennyiségű madárszar csordogál lefelé a nagy magyarok mellszobrain” (226). A leírásban záporozik a galambürülék Csokonai, Petőfi, Bartók fejére. Elmélkedése végén pedig arra a következtetésre jut, hogy „a nép nagyjából ugyanúgy tesz a nagy művészeire,

mint a galambok” (226). Ilyen és ehhez hasonló beszámolók fűszerezik Krzysztof Varga kötetét.

A *Mangalicacsárdás* olvasása során kultúránk számtalan részletét megismerhetjük a szerző interpretációjában, aki gyűjtői figyelemmel rendezti szöveggé a magyarság általa meghatározónak vélt elemeit. A könyv néhol azt a hatást kelti, mintha idegenvezetésen vennénk részt, ami – valljuk be – zavarba ejtő felismerés. Nemcsak önismeretünk hiányosságaival szembeesít, hanem azzal is, hogyan válunk láthatóvá idegenként.

Vinkó József

Szellem a fazékból Gasztrótörténetek

Heti Válasz Lap- és Könyvkiadó
Budapest, 2014



Zsávolya Zoltán

AZ ÍZEK ÉS A LÉLEK

Ami biztos: Vinkó József a tárca egyedi vonásokat is hordozó változatát hozza létre mostani könyvében közreadott, eredetileg a *Heti Válasz* hasábjain megjelent írásaiban. Ami nem biztos: a tárca poétikai meghatározása... De ez nem akkora baj. A tárcaműfajról itt és most elég annyit tudni, hogy az hol a publicisztika vagy a lazítottabb értekezés (inkább az esszészerű tanulmány, az „etűd”) irányába mutató, hol pedig az elbeszélő kispóza, akár a novella felé hajló narratív képlet. Esetenként a két irány között egyensúlyozó, netán azokat valamilyen módon egyesítő képződmény. Vinkó József hatvannyolc szövegből álló kötetvállalkozásának darabjai mármost nem elbeszélések a szónak abban

az értelmében, ahogyan az étkezés, a kulináritás cselekményszervező elemmé tud emelkedni jó néhány emlékezetes, az irodalomtörténetben is nem utolsósorban a töltekezés momentumai alapján nyomot hagyó munkában, ugyanakkor feltétlenül azok a könyv egyes alcímének értelmében. A narráció horizontja, sőt perspektívája ugyanis hamisítatlanul *gasztro*: a felidézett-megalkotott „történetek” mindegyike az étkezési kultúra tartalmi mintázatán belül szerveződik, azon belül nyújtózkodik-kanyarog. S pontosan ekként lesz egyedi, egyéni tárca, sajátos Vinkó-gasztropublicisztika az összes ide felvett dolgozat.

Még az alcímnél is ügyesebb az írásgyűjtemény címe, amely nyilván „szellemes”, lévén rájátszás egy köznyelvi rögzült kifejezésre. Ám szellemessége annyiban is szó szerint veendő, mivel annak jelzése kíván lenni, hogy ezeken a lapokon a tradicionális műveltség és annak hagyományos foglalatja, az irodalom játékszabályai szerint történik alapvetően a tárgyalás, haladnak előre az egyes „gasztrotörténetek”. Tehát maga az/egy összefüggő, Nagy (Gasztró-)Narratíva is, amely kissé mondén ugyebár, mégis a literatura kánonjának legjobbjai, talán legnagyobbjai, mindenesetre legismertebbjei által hitelesített. Ezt mindjárt mutatja a könyv mottója, Oscar Wilde-tól véve: „Az én ízlésem roppant egyszerű: mindenből beérem a legjobbal.” Nem kevésbé „jelentős” az előszó tematikus címe, a *Hasadnak rendületlenül* a maga allúzió mivoltában. Annak felidézése, hogy maga Arany János parodizálta kulináris irányban Vörösmarty *Szózatát*, csakúgy mentség a szerzőileg borítékolt, az anyaghoz kedélyesen-élvezkedve illő komolytalankodásra, mint ahogy – némileg paradox módon – egyszersmind patinával vonja be a témát és megközelítését. Ezzel pedig mindjárt helyben is volnánk a hazá(nk)ban: „Magyar ember addig eszik, míg a koporsóba teszik” – idézi Vinkó rögtön az elején a közmondásyanús megállapítást. „A régi világban keszeg emberből nem lehetett alispán, a megbízható, szavahihető férfinép [...] hasat növesztett. Itt még Petőfi Sándor is kigömbölyödött volna, ha életben marad” (7). Hazai kultúránkon belül nem lehetséges ennél alapvetőbb irodalmi mítosz, legalábbis mítosz-utópia. Nemzetközileg (is) legismertebb költőnkről ugyan majd kiderül később, egy konkrét történetben, hogy „nem volt neki hasa” (64), s szegény Laborfalvi Róza hiába próbálta eljegyzési lakomája alkalmával a gyomrán keresztül *lekenyerezni*, olyan ételeket készítve a vendégségre, amelyeket a költő köztudomásúlag kedvelt. Petőfi mégsem bírta elfogadni, hogy barátja, Jókai Mór egy „vén személyt”, nála 8 vagy akár 12 évvel idősebb hölgyet kíván feleségül venni...

Ez a különben közismert história az összesen hét egységre osztott könyv második, *Ínyencek* című ciklusában szerepel. Nem elhanyagolható itt sem a magyar, azon belül az irodalmi elemek, összetevők szerepe. Krúdy és Mikszáth sajátos portrét kap: előbbi személyes evő-ívó mivoltában, és az utóbbi sem kifejezetten kulináris jellegű írások alkotójaként. Sokkal inkább a szövegeikből kiolvasható empirikus-individuális ízlés rekonstruálására történik kísérlet. És Vinkó korántsem hízeleg sem témájának, sem figuráinak: ami egyfajta korlátozottság a szemében, azt könyörtelenül kimondja, különösen akkor, ha kedélyes információt jelent, s főleg ha az utókor vonatkozó felfogásának valamely gépiesen ismételt elemére világíthat rá vele. Miként az Mikszáth esetében sincs másként: „megkockáztatom, gasztronómiai horizontja lezárult a palócleves, töltött káposzta, haluska szentháromságánál. Mégis a nagy palócot még az is *gourmand*-nak tartja, aki soha semmit nem olvasott tőle. A mítosznak nyilván a zömök termet, a mellény alatt feszülő tekintélyes potroh, a csalé, pödrött bajusz, a hosszú szárú pipa az oka. Az író tényleg úgy nézett ki, mint egy nagyságos vidéki táblabíró, aki a bőséges ebéd után kiült a csibukkal a tornáczra. A korabeli fotográfiákon szinte érezni a pörköltsaft illatát” (71). Amely ténynek mindazonáltal van szellemi, ha tetszik – irodalomról lévén szó – poétikai szempontból értékelhető visszahatása is, ha másként nem, hát egyfajta „hiányként”, ami persze korántsem feltétlenül hiányosság: „A különös az, hogy Mikszáth nem írt egyetlen novellát sem az evés gyönyörűségéről, mint Krúdy. Nem növesztette a zsigeri életfunkciókat rituális zabálással, mint Móricz Zsigmond vagy Tömörkény István. És nem pepecselt regényeiben receptek közreadásával, mint Jókai” (71).

E kisebbfajta irodalomtörténeti preparátummá kerekedő tárgyalás mellett igen beszédes az Újházi Ede alakját és úgy művészi munkásságát, mint kulináris teljesítményét megörökítő tárca, ezen a címen: *A színes, aki húsleves lett*. S fogalomtisztázás számba megy, amikor megtudhatjuk (vagy éppenséggel „csak” szembesülhetünk vele), voltaképpen ki is volt a hazai kultúrtörténetben olyan nagy szerepet játszó Ínyesmester: a kreatív megnevezés mögött hosszú évekig Magyar Elek rejtőzködött publicistaként, aki aztán saját szakácskönyvét is kiadta. De az ínyencek galériája természetesen nem korlátozódik a magyarokra, a felvezetés pedig történeti módszerességű: legelőször az antikvitásra esik a pillantás. És bizony tanulhatunk, bőségesen! Hogy pontosan mit is? Nos, Marcus Gavius Apicius alakjának felidézésével a világ egyik első receptkönyvének létrehozója kerül elénk; az 1. század elején

élt római ínyenc munkájának meglehetősen kalandos sors jutott osztályrészül. Annak ellenére, hogy a kéziratot a 9. század folyamán két kolostorban is lemásolják, a könyv legalább fél évszázadra ismét alámerül. Pedig – mint megtudjuk – a szerző igazi ínyenc volt, az ízek kifinomult élvezete mozgatta; a közmondásos Lucullus vagy a Petronius Arbiter művében szereplő Trimalchio mindössze kulináris perverziónak művelt hozzá képest. A rendelkezésére álló kínálat alapján egyébként aligha furcsállhatjuk, hogy valósággal megzavarodott a bőségtől. „Az óriási birodalom ontotta a fűszereket. A bors, fahéj, gyömbér, szerecsendió, szegfűszeg Indiából és Kínából, a datolya Egyiptomból, a közkedvelt és méregdrága [...] silphium Líbiából, a lestyán, koriander, babér, menta, zsálya, sáfrány, mézga a tartományokból érkezett. Volt a piacon minden: numidiai csirke, számoszi páva, frígiai szalonka, méd daru, rodoszi kardhal, ambráciai gödölye, misenumi tengeri sün, gall sonka, formiai rák. Kocatögy, bíborcsiga, tevecsülök” (44–45). Csoda-e, ha mindezek után Apicius főzött, kísérletezett s még szakácsiskolát is alapított? Persze aligha a modern piaci vendéglátás alapjain állva, hiszen végül elherdálta mesés vagyont... A kötetben előrehaladva ugyanakkor azt is nyilvánvalóvá válik, hogy a főzéssel, étkezéssel konkrétan vagy jelképesen összekötődő emberi-szakmai sorsok nem mindig válnak ennyire szenvedélyes módon egzisztenciális érintettségűvé. Nem is mindegyik csupán egyéni érdekességű, hanem gyakran a kulináritás alakulásának, fejlődésének mérőföldköveit jelenítik meg. Így Jean Anthelme Brillat-Savarin nem pusztán olyan ember, akiről ételt neveztek el (egy koszorú formában sült, alkoholos cukorsziruppal átítatott süteményt, a „részes kalácsot”), hanem a konyha egyik legfőbb orákulumát faragta belőle a sors és az idő. Jóformán az asztali örömök filozófusaként tarthatjuk számon, akinek megállapításaitól az inyencek egyenesen elalélhatnak. Munkája, *Az ízlés fizioiógiaja* alapmű, átlakésített esztétika, de a szónak az érzékelés, az érzékek, az ízlés konkrétágái lehatoló közvetlenségével.

Idáig érkezve meg kell emlékeznünk róla, hogy a könyvet nyitó fejezet maga is *Az étkezés bölcselete* címet viseli. Ha mármost e ciklus íásaiban sokkal inkább egyfajta intézménytörténet szempontjai érvényesülnek, mintsem valamiféle igazi filozófia kap helyet, azon nincs mit csodálkozni: az „asztal örömeinek” fogalma, az étterem műfajának megszületése éppúgy a lényeghez tartozik ezen a téren, mint a „torokosság” körülhatárolása, a pusztá, alantás „zabálás” leválasztása az ebben az összefüggésben ténylegesen releváns jelenségek és eszmények

köréről. És mindezt csak formálisan teszi szabályozottabbá a Michelin-csillagok osztogatásának törtéiája, a hozzájuk kapcsolódó minősítési rendszer valóságos értékének megmutatása. Persze helyenként a kulináris bölcsélet valóságos tudományosság benyomását kelti, ilyen az „atomkonyha”, azaz a molekuláris effektekkal, biofizikai hatásokkal számoló sütés-főzés fogásaira, eljárásaira történő ráébresztés (*Einstein a konyhában*), vagy különösen az emberi szervezet ásványi háztartásáról szóló fejtegetés a könyv vége felé, a *Sótlan élet* cím alatt közreadott tárca szövegébe ágyazottan. Utóbbi írás a záró ciklus részét képezi, amely mintegy felszakadozottan vezet fel momentumokat, az egyes étkezési benyomásoknak külön-külön ered nyomába, mégis egységesen *Az ízek hatalmát* vizsgálja. Van aztán, ahol a szójáték, a játékoskodás túlságosan elragadja a szerzőt, mint az utolsó előtti ciklus *Fél lábbal a zsírban* című dolgozatánál. S még olyan is előfordul, hogy a kulináris metaforika valójában kiragadja őt az ételek, az étkezés világából, ahogy az a *Kádár-kolbász* felidézésekor történik, mely jelenség esetében csak érintőleges érvényű, miszerint az egykori állampárt első embere igencsak szerette a grízés tésztát, a káposztás cvekedlit, a tepertőt meg a paprikás krumplit. Ezzel szemben a történet valódi hőse korántsem ételt jelöl, hanem a renitenskedő diákok nevezték így a március 15-i tüntetéseken megsuhogtatott rendőri gumibotot...

Az ilyen kilengések ellenére a könyv közepe (a harmadik, negyedik, ötödik ciklus) masszív következetességű mintázatot kínál fel: ételek, kreatívan felvázolt ételreceptek sorát. A rájuk eső pillantás előbb történeti (*Reformkori étlap*), majd időtől függetlenül is erősen hazai ihletettségű (*Csülökre magyar!*), utóbb pedig – mintegy tudatosan-módszeresen éve végig magát – a desszertekig, édességekig jut el a fogyasztás ívét követve (*Krémes történet*). Az igazi „csemegék” itt találhatók, lévén a vinkói tárgyalás, egyszersmind az egész kulináritás istenigazából önjáró, melynek poétikailag leginkább magukba záródó-tökéletesező egysegeit vitathatatlanul az étel-individuumok alkotják. Egy-egy külön tárca kontúrjai közé zárva a maguk elkészítési programjával (receptjével), azokat tökéletes áramvonalassággal kitöltve, olyasféleképpen, mint például: *Laczipecsenye; Krampampuli; Babcsuszpájj; Birkazaft; Görhöny és haluska; Indus sütemény; Rigó Jancsi*.

Természetesen az említetteken kívül akadnak még szép számmal más ételek, illetve ételkészítési módok is a kötetben, amely hangulatában, tipográfiájában, egész kiállításában mintha egy előkelő étterem cirkalmas étlapját idézné. Legalábbis ilyenformán kanyarognak benne

a fejezetcímek betűi, és maga a tartalom is, amelynek jegyzéke szintén fogyasztási (tárgyalási) típusok szerint tagolt, mégpedig igencsak szembetűnően, jól követhetően. Akár az aperitifek, előételek, levesek, főfogások, desszertek és italok sora – jobb helyeken. Egyetlen vaskos vizuális-érzéki album ez a merített papírra nyomtatott, színes-színezett metszetekkel vagy fekete-fehér grafikákkal díszített könyv. Jóformán *mindent* felvonultatva, *mi szem-szájnak ingere...* A bibliográfiában még az írásokban előkerülő rengeteg kulináris okosság, információ és kuriózum forrását is megtalálja az olvasó Bornemisza Anna 1680-as szakácskönyvétől kezdve Radvánszky Bélának a századfordulóról származó első „tudományos” áttekintésén keresztül egészen Gundel Károlyig és Imréig, Richard Brightig, Bevilaquáig, Wolfram Siebeckig. De nem hiányzik a „filmográfia” sem, tartalmazva például *A nagy zabálás*, a *Sörgyári capriccio*, a *Szárnyát vagy combját?* című filmek tételeit, hiszen az ezek képsoraira való utalások épp olyan természetességgel szövik át a tárcák világát, mint a már említett és megdicséret irdalmi hagyománykincs.

Mindezeket túl leghátul megtaláljuk a képek forrásainak feltüntetését is. S ha valamiből, hát abból a tényből, hogy a könyvben szereplő illusztrációk döntő többsége eredeti metszetek alapján készült, rá kell ébrednünk: végtelenül szubtilis, finom és árnyalt vállalkozás a *Szellem a palackból*. Testi-gyomorbeli és szellemi effektusok pontosan annyira kiegyensúlyozott érzékharmoniában olvadnak össze benne, mint amennyire a konkrét figyelmi játékokban futkározó szellem még lélekkel is telített a kedélyes szövegfutamokban. Tehát: az ízek és a test; a lélek és a szellem. *Az ízek és a lélek*.

Rosenstein szakácskönyv

Kossuth Kiadó
Budapest, 2014



Benkő Krisztián

UNORTODOX KÓSER

„Két dolgot vallok, ha úgy tetszik, családfőként és vendéglátósként ezek az én iránytűim és útravalóim. Az egyik, hogy a sorsunk leginkább a tetteinkben mutatkozik meg. A másik pedig, hogy az étterem nemcsak lakomahely, hanem a lélek és a szellem feltöltődési helye is egyben.”

Rosenstein Tibor

A gasztronómia kultúrtörténetének éppúgy részét képezi a helyi hagyományok történetisége és a (politikai) diplomácia, mint a vallási hagyomány és a társadalmi kontextus. Vagy akár a természettudományok, Albert Belows 1867-ben megjelent kémiai-higiéniai alapozású evésfilozófiájától a pszichiátriának a közelmúltban előtérbe helyezett olyan diagnózisaiig, mint a (női) hisztéria új változatai (bulímia, anorexia) vagy a kóros elhízás.

A bemutatott kötet a Rosenstein család szakácskönyve, melyet két férfi séf, apa és fia írtak és gyűjtöttek egybe. A gazdag képanyag tanúsága szerint a hortikultúrában, a konyhakert gondozásában vesznek részt a nők, míg az alapanyagok feldolgozását, főzését-sütését, a tálalást a család férfitagjai végzik. „A nőkkel szemben mindennapos szemrehányás, hogy nem képesek a tárgyilagosságra [...], hogy a női tevékenység, kivált a házi termelés korlátozódása óta, ritkán teremt