

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.

Mindezekon 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-gyomorbéli 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

»tárgyakat«. A megmaradt házimunka napról napra él – amit egész délelőtt főztek, egy fél óra alatt megeszik, a pillanatnyi igények és érdekek folyamatához és váltakozásához igazodik” – írta Georg Simmel 1902-ben¹ arra utalva, hogy a női kultúrának nemcsak az objektiváció lehet része, hanem a gasztronómia is, noha a luxusvendéglátás séfjei mind a mai napig dominánsan férfiak, a nők ezen a területen gyakrabban teljesülhetnek ki a háztartásban.

A *Rosenstein szakácskönyv* kóser hagyományokra épül, melyek alapelveit többé-kevésbé a Tóra fektette le. A tisztátalan, ezért étkezésre nem alkalmas állatok kategorizálását ezúttal az új katolikus Bibliafordításból idézem: „Minden állatot, amelyeknek hasított, villás patája van, és amely kérődzik, megehettek. De vannak közöttük, amelyek kérődznek és hasított körmük van, mégsem ehetitek meg őket. A tevé tartásatok tisztátalannak, mert bár kérődzik, de nem hasított körmű. Tartásatok tisztátalannak a szirti borzot, mert kérődzik, de nem hasított körmű. Tartásatok tisztátalannak a nyulat, mert kérődzik ugyan, de nem hasított körmű. Tartásatok tisztátalannak a sertést, mert bár hasított patája van, de nem kérődzik. Ne egyétek meg a húsát, ne érintsetek a hulláját, tartásatok tisztátalannak. A vízben élő állatok közül ezeket ehetitek. Azokat, amelyeknek uszonyuk és pikkelyük van, s vízben, tengerben vagy folyóban élnek, mind megehetitek” (Mózes III. 11,3–9). A kóser gasztronómia fontos része a hentes (sakter) munkája is, aki ügyel arra, hogy a rituális vágás törvényei érvényesüljenek, és hogy a húsból teljes mértékben távozzon minden vér, illetve a gondos tárolásra, mert a hús *tréflivé* válik, ha tejtermékkel keveredik.

A szakácskönyv receptjeit három nagyobb fejezetben olvashatjuk: hagyományos, modern és családi fogások. Az ínycsiklandó ludaskása, a libatöpörtyű vöröshagymával, a tárkonyos őzraguleves, a fűszeres tojáspástétom, az erdei gombák buggyantott tojással, a Szent Jakab-kagyló zöldborsópürével, a Sacher-torta – mindet szívesen megköstelná sorban az olvasó. „A legnagyobb klasszikus, minden zsidó család tipikus szombati ebédje” nem más, mint a sólet. „Egyetlen titka van: minél tovább fő, annál finomabb lesz” – írja a könyv (68). A hozzávalók a tarkabab mellett a füstölt húсок (marhaszegy és libacomb), tojás, árpagyöngy, libazsír, hagyma és fűszerek. Mielőtt mindez együtt a sütőbe kerül, hideg vízbe kell külön-külön beáztatni a babot és a húsokat pár órára, majd a zsíron megpirított hagymára jöhet a rétegezés. Érdekessége

1 Georg SIMMEL, *Női kultúra*, ford. BOGNÁR Virág = Uő., *A kacárság lélektana*, Atlantisz, Budapest, 1996, 41.

a Rosenstein-fogásnak, a „Paradicsom kéj-kalácsának” (Heine), hogy a megmosott tojásokat héjastól sütik bele a babba a lábosban, és tálaláskor a tálban törik fel a héjukat.

Az *inerezs* (zsidó szalonna) „olyan, mint a csécsi szalonna, csak a zsidó konyha ezt libahájból készíti. Az íze viszont ugyanolyan paprikás, fokhagymás, sós” (26). A hagyományos kóser desszertek közt megtalálhatjuk a könyvben a négyes fonású mákos és szeszámagos barcheszt, a purimi farsangok kedvenc süteményét, a hámán-táskát vagy a hanukára sült fánkot. A manapság trendi, bár régi francia eredetű *konfitalás* módszere éppúgy megjelenik, mint az újítások, például a szezonális savanyú káposzta helyett a töltött káposztához kifejlesztett nyári kovászolás. A káposzta kovászolása „úgy történik, hogy sóval, szeletelt hagymával és néhány egész fokhagymával, kevés őrölt köménnyel, összekötött kaporszárral, babérlevéllel fűszerezzük a káposztát. Tiszta vászonzacskóban kenyérszeletet teszünk rá, majd a káposztát langyos vízzel felöntjük, és egy nehéz fedővel jól lenyomjuk, így indítjuk el a kovászolást” (60). Rosensteinéknak van saját kóser szilvapálinkájuk is, amely a receptek között ugyan nem szerepel, de tudható, hogy a készítés higiéniai alaposága a legfőbb kulcs. A marhahúsleves maceszgombóccal a „nagy mama ünnepi, pészakkor készített levese” (36). A marhahúsleves része a fartó és a velőscsont, a gomba és a jellegzetes húsleveszöldségek, a fűszerezésben a só és bors mellett megjelenik a szerecsendió és a gyömbér is. „Míg fő a leves, készítsük el a macesz tésztaját! Ehhez kavargassuk habosra a felolvasztott zsírt a tojásokkal, adjuk hozzá a sót, a borsot, a vágott petrezselymet, majd két evőkanál vízzel és a maceszdarával együtt alaposan keverjük ki. Pihentessük legalább fél órát, majd vizes kézzel formáljunk belőle nagy diónyi gombócokat. A gombócokat lassú tűzön főzzük külön fazékban, 20 percig, lefedve, sós vízben” (36).

Nem chetünk azonban örömtelenül („Essen ohne Freud”), ahogy a James Hillman és Charles Boer „szerkesztésében” 2010-ben magyarul is megjelent *Freud saját szakácskönyve* fogalmaz.² Az evés orális öröm: „az orális szexualitás mai elterjedtségének statisztikai növekedése meghazudtolja azt az elméletet, hogy az orális »részösztön« előjáték volna. Nem, ezek a szájjal végbevitt szexuális aktusok törekvések az orális ösztön részéről arra, hogy a genitálist annak libidinális forrásába kebelezzék be.”³ Később a fiktív freudi én-elbeszélő receptgyűjteménye konkrét

2 *Freud saját szakácskönyve*, szerk. JAMES HILLMAN – CHARLES BOER, ford. HÁRS György Péter, Múlt és Jövő, Budapest, 2010, 42.

3 *Uo.*, 11–12.

példával is szolgál a *Mózes és a macessoizmus* című részben: „Bevallom, hosszan tartó vonzalmat ápolok a macesszombóc iránt, aminek talán az az oka, hogy könnyedén be lehet kapni egészben. [...] Mózes lassú beszédű volt, amint a *Biblia* mondja, de nem azért, mert nem a héber volt a nyelve, hanem mert megégette azt a maceszleves szürcsölésekor.”²⁴

Ha valaki rákeres a világhálón a „kóser” kifejezésre, elsők között találja meg egy izraeli kóser McDonald’s fényképét. A gyorsétteremláncot ért támadások hatására a cég jó évtizede próbálkozik egészséges salátákkal az elhízás ellen, illetve az egyes országok gasztronómiai hagyományainak imitálásával. Ami a *Rosenstein szakácskönyvet* elegánsabbá teszi, hogy – mintegy unortodox módon – sok fogásánál kevésbé veszi szigorúan a kóser hagyományokat, ezzel a helyi, magyar étkezési hagyományokat is beépítve kínálatába. Így kerül fel az étlapra a fejtett bableves füstölt sertéscsülökkel, a vaddisznótarja pászkatócsnival (*bremzli*), a malacfülsaláta, a jellegzetesen karácsonyi halászlé. Különösen érdekes ebből a szempontból a harcsapaprikás túrós csuszával, mivel a Tóra leírása alapján a harcsa nem kóser hal, hiszen nincs uszonya és pikkelye, a saktortvények szerint hús nem keverhető tejtermékekkel (tejszín, tejföl, túró), nem mellesleg pedig a túrós csuszához ezúttal is pirított, füstölt sertésszalonna-darabok dukálnak. „Készítsünk habarást a tejszínből, a tejföl feléből és a maradék lisztből. Öntsük a halpörköltökhöz, és forraljuk össze. A túrós csuszához főzzük ki a tésztát olajos, sós vízben, majd szűrjük le. A szalonnát vágjuk apró kockákra, süssük ki a zsíráját, a leszűrt pörccöt tegyük félre. Forgassuk át a tésztát a serpenyőben lévő szalonnazsíron, majd morzsoljuk a túró felét a tésztába, és keverjük össze jól 1–2 evőkanálnyi tejjel. Osszuk el a tetejére a túró másik felét, locsoljuk meg a maradék tejjel. Szórjuk meg szalonnapörccel, majd előmelegített, forró sütőben addig pirítsuk, amíg a tészta tetején lévő tejföl egybefüggő réteget nem alkot” (56). Sajátos helyi színfoltot képvisel a desszertek között a rigójancsi, amely „egy régi, autentikus recept újragondolt változata. Minél több csokival készítjük, annál finomabb” (128).

A magas színvonalú vendéglátás jellegzetessége, ami a méltatott kötet ételfotóin is megmutatkozik, hogy a mennyiség helyett a minőségre helyezi a hangsúlyt. Európai és tengerentúli szociológiai kutatások gyakran jutnak arra a következtetésre, hogy a kóros elhízás nem feltétlenül adódik a jómódból, sokkal inkább a fogyasztott ételek rossz

minőségéből. Mindez mára alapvetően felkavarta Émile Zola naturalista regényklasszikusának, a *Párizs gyomrának* (vulgár)marxista jellegű recepciótörténetét, amely készpénznek vette, hogy a kövér, jókedvű hentesasszony és a forradalmi lelkületű, sovány „nyárspolgárok” vagy úri dámák szembeállításában csakis a párizsi vásárcsarnok világának hőse lehet a szimpatikusabb. Hogy a forradalom utáni restaurációs kísérletek korszakában hogyan is jelenítette meg a hulladékokból elhízott kofa a társadalmi különbségeket, az a kortárs ételfilozófiák paradigmájának szemszögéből már kérdésessé teszi a kisajátító recepció érvényességét. Móricz Zsigmond *Tragédia* című elbeszélése (a háromfogásos ebédől szörnyet haló Kis János történetével) keserűbb iróniával, de hitelesebben ír a szegénység kérdéséről.

A hipermarketek olcsó, gyorsfagyasztott termékei vagy a hamburgerek számlájára írható korai elhalálozások, illetve bulémiás hisztériák alátámasztják-e a jókedvet? Anorexia-e, ha a párizsi modellek vékonyak, és szükséges-e, hogy „átlagos” nők is megjelenjenek a divatmagazinokban és a kifutókon? Aki betér Rosensteinékhez, persze eldöntheti, hány ingyencéget kóstol végig. Jó főzést és jó étvágyat hozzá!