

EAT & LET EAT

Enni és enni hagyni

szerző *author* Steiner Kristóf

illusztrációk *illustrations* Vitányi Regina

A HUNGARIKUMOKNAK BEFELLEGZETT, MERT A KORTÁRS ÉTKEZÉSI IRÁNYZATOK EL FOGJÁK MOSNI A NEMZETI GASZTROHAGYOMÁNYOKAT? A GLOBÁLIS VEGANIZMUS KÜSZÖBÉN HAMAROSAN KIZÁRÓLAG HÚS NÉLKÜLI GULYÁST, TEJ NÉLKÜLI TÚRÓGOMBÓCOT, TOJÁS NÉLKÜLI NOKEDLIT LEHET MAJD VÁSÁROLNI ÉS KÉSZÍTENI? HOGYAN LEHET MEGŐRIZNI (ÉS ÁTADNI) A NEMZETI ÍZEKET, HA SZÜRKE MARHÁT TARTANI, DISZNÓT VÁGNI, HORGÁSZNI, DE MÉG MÉHÉSZKEDNI SEM ETIKUS TÖBBÉ AZ ÚJ VILÁG ÉRTÉKRENDJE SZERINT?

ARE HUNGARIAN SPECIALTIES DOOMED BECAUSE CONTEMPORARY EATING TRENDS WILL WASH AWAY NATIONAL CULINARY TRADITIONS? ON THE EVE OF GLOBAL VEGANISM, WILL IT ONLY BE POSSIBLE TO BUY AND MAKE MEATLESS GOULASH, DAIRY-FREE TÚRÓGOMBÓC, EGG-FREE NOKEDLI? HOW CAN NATIONAL FLAVORS BE PRESERVED (AND PASSED ON) WHEN KEEPING GREY CATTLE, SLAUGHTERING PIGS, FISHING, OR EVEN BEEKEEPING ARE NO LONGER ETHICAL ACCORDING TO THE VALUES OF THE NEW WORLD?

„Hogy merészelik szaláminak nevezni a vegánok a füstölt-gabona-rudat? Ez ellene megy a magyarság hagyományainak, megtévesztő, valamint a lobbizás ellehetetleníti az állattenyésztőket és a henteseket. Mi lesz így a magyar kulináris kultúrával? Szégyen!” Valamint: „Hogy van szíve bárkinek tojást tenni a piskótába, amikor ma már evidencia az állatok abuzálásának a ténye a nagyüzemi farmgazdaságokon, amikor a tojásipar számára értéktelen kiskakasokat élve ledarálják, vagy megfullasztják – és egyébként is, a piskóta tojás nélkül is összeáll! Szégyen!”

Két igazság – a szakadék két partján a másikra kiabáló embertől, akik észre sem veszik: lehet igazság mindkettejük narratívájában, és ez nem zárja ki a másik igazát, ha viszont bármiféle konszenzusra, kompromisszumra törekcsenek, vagy egyszerűen csak azt akarják, hogy a másik oldal felfogja, miért hisz oly szenvedélyesen a maga ideológiájában, semmiféle esélyük nincs a megoldásra. Érzékenyen kommunikálni hitrendszerekkel kap-

“How dare vegans call a smoked grain stick salami? This goes against Hungarian traditions, it is misleading, and the lobby puts livestock farmers and butchers out of business. What will happen to Hungarian culinary culture? Shame on them!” Also, “How can anyone have the heart to put eggs in a sponge cake when it has been proven that animals are abused on large-scale industrial farms, when baby roosters that are worthless to the egg industry are shred or suffocated alive – and besides, sponge cakes will work without eggs, too! Shame on them!”

Two truths – from people shouting at each other on two sides of an abyss who don't even realize that there can be truth in both their narratives, and that doesn't negate the other's truth, but if they seek any kind of consensus, a compromise, or simply want the other to grasp why he believes so passionately in his own ideology, they have no chance of resolution. Sensi-

csolatban, legyen szó gasztronómiáról és étrendekről, politikáról és vallásról, családról vagy szexről többnyire nehézkes, hiszen legtöbbször nekünk évekbe, évtizedekbe kerül nagyjából bekeretezni magunkat.

„*Én olyan típusú ember vagyok, aki...*” – és jobb esetben megtanuljuk, rosszabb esetben bemagoljuk, hogyan fejezzük be a mondatot, legyen szó a Beyond Meat mozgalom gyakorlásáról vagy a mangalicapörkölt fogyasztásáról, arról, hogy vasárnap templomba, könyvklubba, vadvízi evezni, swingerpartikra járunk, vagy épp otthon maradunk, de még ez utóbbin belül is mennyi opció és lehetőség van: heverünk a kanapén felváltva lógva a Netflixen és az Instagramon, vagy sámándobolunk és gyakoroljuk a rovásírást. Belesimulunk a keretünkbe, s onnan ki-kitekingetve így szólunk: *„Te tutira rosszul csinálod, én meg szuper jól, és ebben a hitemben ne merészelj megingatni, mert ha valaha elismerném, hogy talán nincs teljes mértékben igazam, neked pedig valamennyire igazad van, azzal beismerném, hogy nem is csinálod annyira rosszul, míg én elveszíteném a nehezen magamra szedett, rám száradt bizonyosságot, hogy márpedig én szuperül csinálom.”*

Oda se neki, hogy a fentebb felsorolt eszmék és irányok között átjárható ösvények vannak, ne is említsük, hogy mindannyian úton lévő emberek vagyunk, és ahogyan tizenöt éve még egészen másképpen gondolkodtunk az élet kis és nagy dolgait illetően, szinte bizonyos, hogy másfél évtized múlva megint egészen másképp látunk majd bizonyos dolgokat, vagy éppenséggel szinte mindent.

„Miért esznek és főznek a vegánok olyan dolgokat, amelyek húszúek? – oké, játsszuk ezt a szórakoztató játékot! Miért vannak szobanövényei annak, aki nem akar dzsungelben élni? Miért visel műszőrmét olyan, aki nemet mond a bundaviselésre?”

Az viszont nem fogja megoldani a problémát – maradva a gasztronómiai hovatarozás kérdésénél –, ha a vegán sajtra azt kell ráírni, hogy „növényi tömb” – ennek a szóösszetételnek ugyanis semmiféle információértéke nincs, hiszen nem derül ki belőle, hogy az állat tejéből készült sajthoz hasonlatos íze és állaga van, így aztán minden vád ellenére sokkal inkább megtévesztő a vásárló számára, mintha egyszerűen annyi állna rajta: „vegán sajt”. És ha már mélyen belemegyünk: legyen szó a pörköltről, a vajról, a sajtról, de akár a húsról is, ezek bizony mind textúrákat jelölnek: a pörköltet megpörköljük, készüljön bár szarvasból, gombából,

tive communication about belief systems, be it about gastronomy and diets, politics and religion, family or sex, is usually difficult, as it takes most of us years or decades to create the rough frameworks we operate in.

“*I’m the type of person who...*” and at best we learn, at worst we memorize, how to finish the sentence, whether it’s participating in the Beyond Meat movement or consuming Mangalitsa stew, going to church, a book club, rafting, swinger parties or just staying home on Sundays, but even within this last one there are so many options and possibilities: we can lie on the couch moving from Netflix to Instagram and back, or we can play shamanic drums and practice Old Hungarian runic script. We get comfortable in our framework, and when we glance outside sometimes, we say, “*You’re doing it wrong for sure, and I’m doing it really well, and don’t you dare try to shake me in that belief, because if I ever admitted that maybe I’m not entirely right, and you’re somewhat right, I’d be admitting that you’re not doing it so wrong, while I would lose my hard-won, dried-up certainty that I was doing it really well.*”

Never mind that there are paths between these ideas and directions that can be crossed, not to mention that we are all moving forward on a path, and just as we thought very differently about the small and big things in life fifteen years ago, it is almost certain that in a decade and a half we will see certain things, or indeed almost everything, very differently again.

However, labeling vegan cheese as ‘plant-based block’ – sticking to the issue of gastronomic affiliation – won’t solve the problem, as this compound has no information value at all, because it does not indicate that it has a taste and texture similar to cheese made from animal milk, therefore, despite all the accusations, it is much more misleading for the consumer than simply labeling it as ‘vegan cheese’. And now that we go deeper: whether it’s stew, butter, cheese, but even meat, these all represent textures: stew is prepared by stewing, whether it is made from venison, mushrooms or seitan; the word ‘butter’ comes ultimately from Greek βούτυρον (bouúturon), which simply means ‘cow cheese’, the word ‘cheese’ itself was borrowed from Latin ‘caseus’, which is derived from its method of production, i.e. ‘to ferment, become sour’, be it goat, cashew, or quince cheese, and not just animals and humans have flesh, but also plums.

The typical non-vegan question is also related to this: “*Why do vegans eat and cook things that taste like meat?*” Okay, let’s play this fun game! Why do people who do not want to live in a jungle have houseplants? Why do people who don’t like tomatoes eat ketchup? Why do people who don’t otherwise want to join a gang like to watch Tarantino movies? And... why do people who say no to wearing fur wear faux fur?

vagy szejtánból, a vaj alapvetően a finnugor boje szóból származik, amely simán csak zsiradékot jelent, a sajt szó a préselésre, azaz sajtolásra utal, legyen szó kecske, kesudió, vagy épp birsalmasajtról, húsa pedig a szilvának is van, nem csak állatnak és embernek.

Ezzel kapcsolatos a tipikus nem vegán kérdés is: *„Miért esznek és főznek a vegánok olyan dolgokat, amelyek húszúek?”* Oké, játsszuk ezt a szórakoztató játékot! Miért vannak szobanövényei annak, aki nem akar dzsungelben élni? Aki nem szereti a paradicsomot, miért eszik mégis ketchupot? Miért szeret Tarantino-filmet nézni, aki amúgy nem is akar csatlakozni egy gengszterbandához? Valamint... miért visel műszőrmét olyan, aki nemet mond a bundaviselésre?

Mielőtt 2009-ben, éveken át tartó latolgtatás után, egyik napról a másikra vegán lettem, mindig dupla hússal rendeltem a hamburgeremet, kedvenc ételtem pedig a félkilós argentin steak volt, véresen. Az ízlésem nem változott, a prioritásaim viszont igen. A legtöbbször, akik vegán életre váltottunk, nem azért hagytuk abba a húsevést, mert utáljuk az ízet vagy az állagát, ellenkezőleg! Úgy döntöttünk, hogy nem járulunk hozzá egy olyan rendszerhez, amely érző lényeket bántalmaz, feleslegesen. Hiszen egy kis gyakorlással, kreativitással és elszántsággal nem kell másról lemondanom, csakis a rám erőltetett társadalmi normákról. Omlettet készíthetek csicsereborsólisztból, tejfölt napraforgómagból, a szaftos hús füstös ízet pedig vegán hozzávalókkal is megidézhetem. Amikor valaki mellett kardoskodik, hogy márpedig egy tofuvirslit ne lehessen tofuvirslinek nevezni, és egyébként is miért akarunk mi kolbászt enni vegán létünkre, felteszem a kérdést: miért zavar bárkit is, hogy azt eszünk, amit akarunk? A húsevők – vagy mindenevők, vagy vegyes táplálkozásúak, ki-ki válassza ki a neki tetsző, kellőképpen politikailag korrekt szót – gyakran hibáztatják a veganizmust amiért hivatalosan „a tányérjukban turkálunk”. Nem enyhe képmutatás, hogy ők ugyanazok, akik úgy érzik: jogukban áll meghatározni, mit „kellene” ennie egy vegánnak? Az pedig nem kifogás, hogy *„de Mexikóban az emberek egymást ölik az agyjonhájított avokádó miatt, amit manapság nagyobb maffiabotrányok öveznek, mint a kokaint”*, mert egyrészt rámutatni egy igazságtalan, rossz, kártékony dologra nem ment fel, vagy tesz jobba egy másik gázságot, másrészt az avokádót (és a kinoát, és a kesudiót, és a vaníliát, és a többi trendi superfoodot) nem csak és kizárólag vegánok fogyasztják. Beszéljünk inkább arról az alapanyagok és összetevők demonizálása helyett, hogy hogyan szerezhetnénk be a fentieket etikus forrásból. A valódi gond ugyanis nem az, hogy fogyasztunk avokádót, hanem az, hogy meg sem nézzük, a termék dél-amerikai kartellektől vagy egy görög családi farmról érkezett. Legyen szó kávéról, csokoládéről, rizsről, de még pálmaolajból is van fair trade, azaz méltányos, becsületes módon termelt, előállított, csomagolt, és forgalmazott változat. Csak épp energiát, időt kell szánni rá, hogy rájuk találjunk, ennél pedig sokkal egyszerűbb vagdalkozni, ujjal mutogatni és általánosításokkal átszótt elméleteket fabrikálni.

Before I became vegan overnight in 2009, after years of deliberation, I always ordered my hamburger with double meat, and my favorite dish was the one-pound Argentine steak, rare. My tastes haven’t changed, but my priorities have.

“Why do vegans eat and cook things that taste like meat?” Okay, let’s play this fun game! Why do people who do not want to live in a jungle have houseplants? Why do people who say no to wearing fur wear faux fur?”

Most of us who have switched to a vegan lifestyle have not stopped eating meat because we hate its taste or texture, on the contrary! We have decided not to contribute to a system that unnecessarily abuses sentient beings. After all, with a little practice, creativity and determination, I don’t have to give up anything but the social norms imposed on me. I can make an omelet with gram flour, sour cream with sunflower seeds, and I can evoke the smoky flavor of juicy meat with vegan ingredients, too. When someone keeps insisting that a tofu frankfurter shouldn’t be called a tofu frankfurter, and why do we want to eat sausages anyway if we are vegan, I ask the question: why does it bother anyone that we eat what we want? Meat-eaters – or omnivores or people with a mixed diet, everyone should choose the most politically correct word that suits them – often blame veganism for “rummaging on their plates” uninvited. Isn’t it quite hypocritical that they are the same people who feel they have the right to dictate what a vegan “should” eat? And it is not an excuse to say that “*but in Mexico, people kill each other over the overhyped avocado, which is nowadays surrounded by bigger mafia scandals than cocaine*”, because on the one hand, pointing out one unfair, bad, harmful thing does not excuse or make right another outrage, and on the other hand, avocados (and quinoa, and cashews, and vanilla, and all the other trendy superfoods) are not consumed exclusively by vegans. Instead of demonizing raw materials and ingredients, let’s talk about how to get them from ethical sources. In fact, the real problem is not that we consume avocados, but that we don’t even check whether the product came from South American cartels or from a Greek family farm. Be it coffee, chocolate, rice, or even palm oil, there is a fair-trade version, one that is cultivated, produced, packaged, and marketed in a fair and honest way. You just have to spend the time and energy to find them, and it is much easier to make baseless accusations, point a finger and fabricate theories interwoven with generalizations.



És értem én, hogy félünk a változástól – mert én is féltem. Emlékszem, amikor kamaszkoromban családi vacsorára indultunk egy étterembe és az édesapám vegetáriánus fogást rendelt, míg én alig vártam, hogy belevághassam a késemet egy jókora rántott szeletbe, kimondottan enervált voltam. Idegesített, hogy az apukám sajnálja az állatokat. Ahogyan a húszas éveim elején konkrét hisztirohamot kaptam egy szupermarketben, mikor az akkori párom bejelentette: vegán szeretne lenni. *„Azt veszed el tőlem, amit a legjobban szeretek, a főzés örömét!”* – vágtam a fejéhez, majd tüntetőleg bevágtam egy fagyasztott kacsát a bevásárlókocsiba. Szerettem az állatokat, de nem kívántam elmélyülni abban, min mennek keresztül azért, hogy én húst ehessenek. Érdekelt az ökológia, sőt környezetvédőnek vallottam magam, de úgy voltam vele: szelektíven gyűjtöm a szemetet, kerülöm a nejlon használatát, adakoztam a WWF-nek, nehogy már húst se ehessenek!

„Élni és élni hagyni” – mondják sokan, de ki fogja „élni hagyni” az évente levágott több mint 150 milliárd állatot? Ki fogja „élni hagyni” az éhhalál szélén álló szegényeket, miközben a megtermelt gabona 70%-át haszonállatokkal etetjük meg, mi emberek? Ki fogja „élni hagyni” azt a bolygót, ahol az állatállomány felelős a globális felmelegedést egyre csak felgyorsító metánkibocsátás 40%-áért? Ugyanakkor, jogosan teheti fel a kérdést bárki: *„Ki fogja élni hagyni a hagyományainkat?”*

„Úgy voltam vele: szelektíven gyűjtöm a szemetet, kerülöm a nejlon használatát, adakoztam a WWF-nek, nehogy már húst se ehessenek!”

A válasz sokkal egyszerűbb annál, mint amilyen bonyolultnak fest, mert a hagyományokat lehet (és kell is) új köntösben átmenteni az újkorba – mint ahogyan ma már nem áldoznak állatokat napi szinten a templomokban, vagy ahogyan ma már nem égetünk máglyán senkit sem azért, mert azt állítja, képes jósolni a csillagok állásából. Amikor az orvostudomány eljutott arra a szintre, hogy megértették: a lobotómia nem célravezető, viszont kegyetlen, nem hátat fordítottak a nyugati orvoslás vívmányainak, hanem a következtetéseket levonva egy következő szintre lépett, magával hozva a múltból mindazt, ami valóban hasznos és értékes. Én pedig hiszem, hogy lehet egyszerre magyarnak és vegánnak lenni. Lehet tisztelni a hagyományokat és értékelni, érteni a modern kor vívmányait. Lehet nem egyetérteni az írással, mégis elgondolkozni rajta, vagy csak hagyni, hogy hasson. És persze lehet – és sokaknak talán kényelmesebb is – titokban egyetérteni vele, mégis inkább gyorsan elfelejteni az egészet... ●

And I understand that we are afraid of change – because I was afraid too. When I was a teenager, I remember it made me feel downright apathetic when we went to a restaurant for a family dinner and my dad ordered a vegetarian dish, while I couldn't wait to slice into a sizable schnitzel. It annoyed me that my dad felt sorry for animals. Just like in my early twenties, when I became full-on hysterical in a supermarket when my partner at the time announced that he wanted to become vegan. *“You take away from me what I like the most, the joy of cooking!”*, I snapped at him, then threw a frozen duck into the shopping cart in protest. I loved animals, but I didn't want to delve into what they had to go through so I could eat meat. I was interested in ecology, and I even considered myself an environmentalist, but I was like: I collect garbage selectively, I avoid using nylon, I donated to WWF, it's nonsense that I can't even eat meat anymore!

„I was like: I collect garbage selectively, I avoid using nylon, I donated to WWF, it's nonsense that I can't even eat meat anymore!”

“Live and let live,” many people say, but who will “let live” the more than 150 billion animals slaughtered each year? Who will “let live” the poor on the brink of starvation when we humans feed 70% of the grain produced to farm animals? Who will “let live” the planet where keeping livestock is responsible for 40% of the methane emissions that are accelerating global warming? At the same time, anyone has the right to ask the question, *“Who will let our traditions live?”*

The answer is much simpler than it seems, because traditions can (and should) be transferred to the new age in a new guise – just as animals are no longer sacrificed on a daily basis in temples, or as we no longer burn anyone at the stakes for claiming to predict the future from the position of the stars. When medical science reached the level of understanding that lobotomy was not only ineffective but cruel, doctors did not turn their back on the achievements of Western medicine, instead they took it to the next level by drawing the conclusions, bringing along all that was truly useful and valuable from the past. And I do believe that it is possible to be both Hungarian and vegan. You can respect traditions and appreciate and understand the achievements of the modern age. You may disagree with my article, but still think about it, or just let it sink in. And, of course, you can – and perhaps it's more convenient for many people – secretly agree with it, while choosing to quickly forget about it... ●

DELIZIA

* *Gourmet & More* *



The best of everything - and even more than that...

Delizia is not just a business. It is simultaneously a corner spice market, gastro-bar, bakery, cafe, delicatessen. A place for quick meetings, weekend and casual shopping, brunches and toasting. Our goal is to create an environment in which our guests meet a new dimension of shopping in the middle of the city center.

In addition to carefully selected goods of the highest quality from all over the world, we also consider it important to introduce the best Hungarian handicraft products to our domestic and foreign customers. In addition to basic food, our store includes cheese, ham and meat specialties, wine, champagne and other beverage specialties, premium quality chocolates, sweets, jams and teas, as well as ingredients from Far Eastern cuisines and many other exclusive products. At Delizia Gourmet, the range of services is above average: highly qualified team, tastings, workshops, product presentations, rich selection of antipasti, delivery, on-site or even home catering and cold bowl service. Our store also provides a solution for our customers with special needs, be it gluten- and lactose-free, vegetarian, vegan, kosher, organic or GMO-free products.

Mindenből a legjobbat – és még annál is többet...

A Delizia nem csak egy üzlet. Egyszerre sarki fűszeres, gasztró-bár, pékség, kávéház, csemegebolt. Gyors találkák, hétfégi és hétköznapi bevásárlások, brunchok és koccintások helyszíne. Célunk egy olyan közeg megteremtése, amelyben vendégeink a vásárlás új dimenziójával találkoznak a belváros közepén.

A világ minden tájáról gondosan szelektált, legmagasabb színvonalat képviselő árucikkek mellett fontosnak tartjuk megismertetni hazai és külföldi vásárlóinkkal a legkiválóbb magyar kézműves termékeket is. Az alapvető élelmiszerek mellett üzletünkben megtalálhatók sajt-, sonka- és hússpecialitások, bor-, pezsgő- és más italkülönlegességek, prémium minőségű csokoládék, édességek, lekvárok és teák, valamint a távol-keleti konyhák alapanyagai és számos más exkluzív termék. A Delizia Gourmet-ban a szolgáltatások köre is átlagon felüli: kóstolókkal, workshopokkal, árubemutatókkal, rendkívül gazdag antipasti-választékkal, helyszíni vagy akár otthoni rendezvényekre cateringgel, házhoz rendelhető hidegtál-szolgáltatással magasan képzett csapatunk várja mindazokat, akiknek kiemelten fontos az asztalra kerülő ételek kifogástalan minősége. Üzletünk megoldást nyújt különleges igényű vásárlóink számára is, legyen szó glutén- és laktózmentes, vegetáriánus, vegán, kóser, bio, vagy GMO mentes termékekről.



1052 Bécsi utca 4-6., Telefon: (+36 1) 951 0204 * shop@deliziagourmet.hu
* www.deliziagourmet.hu * www.facebook.com/DeliziaGourmet *
www.instagram.com/deliziagourmetandmore