

A kultúránk ehető részei

Géczi János beszélgetése Csányi Vilmostal

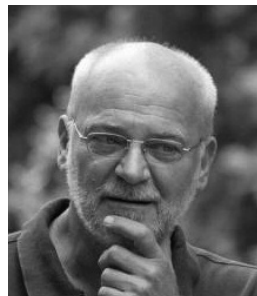
– Ha ez tévéinterjú lenne, megkérdezném, mit főzöl éppen. Mi kezdjük másként. Rekonstruáljunk és konstruáljunk. A kultúra valamennyi része kapcsolatba hozható a táplálkozással. A kultúra kialakulásában meghatározónak gondoljuk mind az élelmiszer nyersanyagainak előállítását, mind a táplálék előállításának a technológiáját, alakítását, illetve az étkezéshez fűződő képzeteket, rítusokat, gyakorlatokat.

– Minden kultúrában vannak saját étkezési alapanyagok, szokások és eljárások; ahogy a civilizációk összeolvadnak, és a kiskultúrák helyett megatársadalmak alakulnak ki, az étkezési szokások egyrészt lokalizálódnak, másrészt generalizálódnak. Az E3000 belekerül mindenféle pörköltbe. Furcsa tendenciák érzékelhetők. A kisközösségben szigorúan megszabott, mit és hogyan lehet főzni, és ez korlátozott kulturális szegmens. Az összeolvadás néhány száz éve kezdődött, és mára a thai, a japán, az afrikai, a dél-amerikai és egyéb receptek sokasága kering az interneten. Ezekből választunk, de természetesen nem ugyanazokat a fűszereket használva, nem is tradicionális módon: nem utánozzuk azokat az apró mozzanatok, amelyeket a helyi kultúrák nem írásos formában, hanem szokásokként tartalmaznak. Mennyi is az a „csipetnyi só”? Mit jelent az, hogy „egy picit forgasd át” – ezt hányszor és milyen hosszán? Ezen útmutatások eltűnése megváltoztatja az étel eredeti formáját, kutyulék válik belőle, ami vagy jó, vagy nem jó, vagy beillesztjük a saját kultúránkba, vagy pedig nem.

– Ha művelődéstörténeti szempontból nézzük, kevés ismeretünk van a táplálékról, a táplálkozásról vagy a táplálkozásnak a történetéről – a mindennapi dolgok leírása nem szokása a kultúránknak. Egy olasz professzor, Massimo Montanari nem is olyan régen áttekintette az európai történeti kultúrák táplálkozási szokásait.¹ Azt állítja, hogy az elérhető tápanyag és annak előállítása alapvetően befolyásolja a mentalitást, illetve a magaskultúra eredményeit.

– Igen, ezzel teljesen egyetértek. Ha kérdezhetnék tőle, akkor a következőt kérdezném. A biológiánk meghatározza a táplálkozásunkat, ami a kulturális evolúció egy bizonyos szakaszán nyilvánvalóbb, mint később. Amikor az archaikus társadalmakban az emberek éheznek, és e biológiai igényüket igyekeznek kielégíteni, akkor szó sincsen étkezésről, étkezési kultúráról, hanem csak arról, hogy napok óta éhesek vagyunk, nem ettünk. Az ember arról ismert, hogy rengeteget képes zabálni, és kibírja, ha egy-két napig alig eszik valamit, mert ez bizonyos értelemben a biológiáját tükrözi. Az ember a korai időszakban

1 Massimo Montanari: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.* Atlantisz Kiadó, 1996.



ritkán jut nagyobb adag ehető dologhoz. Mikor kezdődik annak a tudatosulása, a társadalmi tudatban mikor jelenik meg az, hogy amikor eszünk, akkor étkezünk? Vagyis mikortól van rálátásunk arra, hogy különböző választható ételek vannak? Ilyesmi az őskorban nem nagyon volt, azt ettél, amit éppen találtál vagy mások találtak, odahoztak. Minimális a választék. Az éhség időszaka volt. Az éhség a legerősebb hajtóerő, mindent, amit el lehet rágni, meg szükséges enni. A főzés megjelenésének idejét egyre korábbi időszakokra helyezik az antropológusok, ma már úgy gondolják, a *Homo erectus* is főzött. Ez az eljárás elérhetővé tett csomó olyan táplálékot, amelyet nem lehetett megrágni, illetve olyan anyagok is bekerültek a táplálkozásba, amelyek mérgező voltaknál fogva korábban nyersen nem voltak felhasználhatók. A krumplihéjban szolanin található, mérgező, hascsikarást okozó vegyület, de a főzés során elbomlik. A gombák egy része főzetlenül káros az ember szervezetére. A főzés a táplálkozás számára lehetőségeket tár fel. Számomra az izgalmas kérdés az, hogyan is jelentek meg a táplálékhoz, táplálkozáshoz, étkezéshez kapcsolódó hiedelmek, elképzelések, gondolatok, amikor már relatív bőségnak kellett lennie, és amikor arról beszéltünk, hogy na, mit szeretnénk enni, s hogyan fogjuk ezt elkészíteni. Egyáltalán, hogyan jelenik meg témaként az, hogy ez nem egy konkrét cupák, gomba vagy a gyümölcs, amelyet be kell kapni, mert valaki más fogja elenni előlem, hanem bizonyos értelemben eltávolodunk tőlük, és visszatekintünk rájuk, hogy tudunk arról beszélni, mit ehetünk. Hogy léteznek dolgok, amiket meg lehet enni, ez nem magától értetődő.

– *Ha ebben a dimenzióban kellene a sarokpontokat kijelölni, én úgy vélem, érdemes végignézni, melyek azok a technológiák, amelyeket bevontunk az emberi kultúrába, amelyek segítségével táplálékká formáljuk a körülöttünk lévő szerves anyagot. Ilyen a tűzhasználat, a kooperáció, az agronómia megjelenése...*

– Még az ember letelepedése előttre tehető az a periódus, amikor a táborozás megszületett. Lehet tudni, hogy a majmoknak nincsenek bolháik: azért, mert naponta más-más fekhelyen éjszakáznak. Három hétig kell ugyanott feküdnöd ahhoz, hogy a bolhapestékből kikelő újak megtalálják a gazdatestet. Az embernek speciális bolhája van, amely akkor jelenhetett meg, amikor a legalább ennyi ideig tartó táborozás megjelent. Ez még nem az agrárium, hanem olyan időszak, amikor létezik ugyan munkamegosztás, illetve genetikailag megjelentek a nemek közötti párkapcsolat és a húség bizonyos elemei. Ezek tették lehetővé, hogy a 120, 130 vagy 150 fős csoportokban a terhes nők, gyerekek, öregek helyben maradjanak, miközben a vadászok elmennek, és jobb esetben néhány nap múltán dögöt vagy vadat hoznak, amit éppen találnak vagy elejtenek. Hozzáteve, hogy a szűkebb környezetben lévő gyümölcs, gyökér, bogyó, levél szedése az otthon maradt asszonyokra maradt, akik ezt lelkesen meg is tették. A Yorubákról származó adatok szerint már korán élesen megkülönböztették az ételek két fajtáját. Az egyiket gyűjtögetni lehet: ez mindig azé, aki szedi, illetve a szűk családjáé. Az anya megosztja a gyerekekkel, vagy a gyerek az anyjával, de nem osztják meg a családok között. A második kategória a vadászott húsé, amit a férfiak szereznek, és mindig valaki más osztja el; vagyis ez a hús nem azé a családjé, akinek a vadásza szerezte, hanem a közösségé. Nagy megtiszteltetés, ha valamelyik idősebb öreg eloszthatja a szerzeményt a családok között. Csak olyan valaki oszthat, aki tisztességesen osztogat, és nagyjából mindenkinek jól kell járnia, ami nem egyszerű dolog. Osztáskor a zsákmányt ejtő vadásznak nem jár külön viszonzás, és azok a családok is ételhez jutnak, amelyekből nem került ki vadász, mert például meghalt az apa, az anya pedig helyben maradt a három-négy gyerekkel. A hússzerzésben való részvételtől függetlenül kapja az adagját mindenki, ami magas fokú közösségi kapcsolatot jelent. A nagyon értékes fehérjéből arányosan részesülnek a családok, de a köretet

már össze szükséges mindenkinek magának szednie. Engem tehát az is érdekel, az izgalmas az, hogy azon körülmények között, amikor megkülönböztetik a fehérjét, azaz a húst az összes többitől, akkor mi lesz a következő lépés!

Valószínűleg az is fontos, amikor megjelenik az agrárium: hogyan döntenek a továbbiakban a fölöslegben termelhető dolgokról. Mely fölöslegben lévő dolgok közül lehet választani?

– *A táplálék megszerzésére való összpontosítás korai eredményeinek egyike az, hogy új szocializációs mechanizmusok alakulhatnak ki. A csoportban kifejlődnek valamiféle társadalmi értelemben vett új szerkezetek, az élelem megszerzésének a köre, például. Én is azt hiszem, hogy a második nagy lépés akkor következik be, amikor a könnyen romló anyagokkal kezdenek valamit. Hogy felfedezik és használják az erjesztéssel, szárítással, aszalással létrehozható ételt.*

– Az erjesztés nem mellékes dolog! Van olyan táplálék, mint a manióka, amit csak akkor szabad elfogyasztani, ha az öregasszonyok előbb megrágnak és kiköpködik, így megerjed: csakis így válik belőle étel. Ez zseniális technológia, de ezt fel kellett fedezni! Ilyesmit csak sok mérgezés után lehet észrevenni. Az ember csodálkozik, hogyan is sikerült. A sör, az alkohol tartalmú italok szintén az erjesztéses technológia fejleményei, akárcsak később a tejből származó erjesztett dolgok. Az erjesztés óriási előnye, hogy meghosszabbítja a begyűjtött anyag fogyaszthatóságát, a nyersanyagot olyan állapotba viszi, amelyben az ételt, ha mássá is alakul, de tovább lehet tárolni. A kefir meg a joghurt is ilyesminek az eredménye; az étékül szánt anyag eltarthatóbb, és ezért alkalmasabb arra, hogy táplálék maradjon. A feldolgozott élelmet egymás közt megosztó társaság ezeket használja. Nyilvánvaló a folyamatos törekvés arra, hogy ne a pillanatnyi beszerezhetőség szabja meg a közösség ellátását, hiszen az fluktuál, vagyis váltakozó. Ezek az eljárások az ellátás stabilitását, a csoport egyensúlyban maradását erősítik. Ha valakit érdekel az ilyesmi, nézze meg, milyen módszerekkel lehet a megszerzett, a vadon által hézagosan, változóan, különböző mennyiségben, különböző időpontokban nyújtott lehetőségekből egy viszonylag folyamatos élelmiszer-ellátást biztosítani.

A sütés funkciója is ehhez járul hozzá. A sütésnek két szerep jutott, könnyebben rágható legyen az étel, a másik pedig az, hogy el lehet tenni, nem rohad el; a kukacok csak jóval később mennek bele, mivel a sütés csírátlantít, sterilizál. A következő, hasonlóan fontos technológia a főzés. Ez bonyolultabb, tervezettebb eljárás. Edény szükséges ahhoz, hogy főzni lehessen. Először agyagból kell edényt csinálni, ami már a nagyon fejlett kultúra technikája. A tartósítási formák is az edényhasználat után jelennek meg: erjeszteni a tartályokban lehet. És mindemellett ott van a szárítás, ekkor a tartósítást szárítással végzik, „nyereg alatt puhítjuk”, ahogy annak idején mondtuk. Mindez összetett dolog. Továbbra is azt állítom, hogy szép lassan elérkezik egy pont, amikortól az embercsoport uralni kezdi azokat az ideákat, szokásokat, hiedelmeket, elképzeléseket, amelyek hozzájárulnak addig fölöslegesnek tartott anyagok ételként való későbbi hasznosításához – azaz az éhség leküzdése mellett a bőséget célozzák meg.

Etológus vagyok, a hangyákat tudnám kiemelni, akik mindenféle trükköt használnak. Nem főznek ugyan, de a magokat elteszik. Az amerikai fenyőszajkó pedig négy-ötezer magot dug el összfel, és tavasszal mindegyik helyére emlékszik, ami speciális memóriára utal. A legkülönbözőbb állatok gyűjtenek és raktároznak, a gyűjtéshez pedig helyben lakás szükséges.

Az emberi evolúció elején nincs helyben lakás, így a tárolásnak sincs értelme. A táborozásnál még mindig nincs, mert néhány héten belül kifogynak a bogyók, gombák, győ-

kerek, elérik a gyümölcs, és tovább kell állni. Cipelni kellene a felhalmozott anyagokat, ami valószerűtlen. A tárolás valamilyen módja valószínűleg az agrárium előtt kezdődik, és idővel megnő a jelentősége. A gabona tavaszra való elraktározása és azonnali fel nem falása fontos közösségi koncepció. Az előrelátás és tervezés jelenlétét bizonyítja. Ehhez persze főleg szükséges, ami csak a nagy vadászatoknál és az agráriumban jelent meg.

– *Az életmódváltás, amely a mozgó, gyűjtögető életmódból a letelepedett életmódba való átmenetet jelent, alapjában megváltoztatja a korabeli emberi közösségeket. Részben, ahogy említetted, a munkafolyamatok szétválasztása következtében eltérő szerepű csoportok alakulhatnak ki, amelyeknek az elosztásban is speciális szerep jut, részben pedig a helyben lakó ember olyan dolgokra kényszerül rá, amelyeknek sok technikai következményük lesz. Ilyen következmény az erjesztés, a pácolás, a tartósítás is. Amúgy ezen eljárások többsége a növényekhez kapcsolódik, és ez a növényi alapú táplálkozás dominanciáját igazolja. A letelepedéssel együtt kell látnunk az edények elterjedését is.*

– Az a véleményem, hogy a felfedezések nem hirtelenjében történnek meg. Előttük kialakulnak azok az elemek, amelyekre a felfedezések épülhetnek. A vadászat és egyéb technikák addig is lehetővé tették élelmiszerfőleg képzését, csak éppen a szerzett húsok megrohadtak. Azzal küzdöttek, hogy a kukacos húst ki kell dobni. 50–100 ezer évvel korábról találták azokat a leleteket, amelyekből tudjuk, hogy őseink állatokat tereltek a meredek sziklafalak felé, és azok ezrével zuhantak a mélybe. De hiába pusztítottak el állattömegeket, a hús pocsékba ment, mert nem tudták raktározni. Bizonyos értelemben bőség volt, pazarló bőség, a limitáló tényező pedig a konzerválás. Táplálkozástörténetként a konzerválás evolúciója izgatna. Az edények valószínűleg sokkal ősbibek, mint 12 ezer év, a konzerválásnak bizonyos fajtái pedig, gondolok itt a füstölésre, szárításra, savanyításra, a rövid ideig táborozó társaságnál is megjelenhetett, ott is volt egyensúlyra törekvés. Települések, városok szükségesek ahhoz, hogy rögzítsék és használják a lehetőségeket, amelyek rég megvoltak ugyan, csak nem lehetett használni őket, mivel az életmód másféle volt: nem mutatkozott rá szükség, hiszen tovább kellett menni. Ez összetett és komplikált feladat: miközben régen tudjuk, a húst meg lehet füstölni, és akkor hónapokig eláll, hiába füstölünk meg most sok zebrát, ha minden más elfogy. Tovább kell menni, nem cipelhetjük magunkkal a füstölt zebrákat.

Összetett és bonyolult dolog, bizonyíték híján semmiképp se tudok pontos határidőket elfogadni. Ez lassú, kinkeserves, folyamatos átalakulás volt. Eretnek nézeteim vannak: nem azt vallom, hogy fölfedeznek dolgokat, és attól lehetséges az emberszaporulat, hanem fordítva gondolom – a szaporulat meglett, és fel kellett fedezni valamit, hogy a szaporulat meg is maradjon. Léteztek periódusok, amikor nem fedeztek fel semmit, és a szaporulat el is pusztult. Bármely biológiai lény túl tudná magát szaporítani, ha hagynák, és ha közben volna mit ennie. Darwintól megtanultuk: mindez az emberre is igaz. Az emberi kultúrák folyamatosan szaporodási nyomás alatt álltak. A legkorábbiak, amelyek még csak gyűjtögettek, vadásztak, csupán bizonyos létszámot értek el. Ma azt gondolják, hogy 20 ezer éve Európában összesen vagy 20 ezer ember élt, igaz, ezek nagyon bizonytalan adatok. Amikor a szaporodási nyomás váratlanul olyan találmányt kap, amelynek segítségével meg lehet növelni az ételfolyamot, a létszám megugrik. Eszerint a szaporodási nyomás a primer motívum. Mindenki más úgy gondolja, hogy az ember állandóan óriási felfedezéseket tett, és ettől szaporodott el. Az álláspontom szerint ez nem így van. Az emberiség állandó szaporodási nyomás alatt van, és egyre inkább képes kielégíteni annak igényeit, ahelyett, hogy a népességnövekedést korlátozná. Egyre jobban ellátja a szaporulatát, és ez tulajdonképpen a tragédiája. Van ugyan helikopterünk,

atombombánk meg mindenféle hasznos dolgunk, de ezek nem azért léteznek, mert olyan ügyesek és okosak vagyunk, hanem azért, mert máskülönben ezt a rengeteg embert nem lehetne ellátni.

Ebbe a keretbe érdemes hozzávenni, amit most néhány mondatban elmondok. Chomsky² és néhányan azt gondolják, a nyelv csak úgy kiugrott az ember fejéből, talán 50 ezer évvel ezelőtt. Ekkor az egyedek hirtelen rájönnek, hogy mindent meg lehet beszélni. Ezek az emberek nem biológusok, nem gondolkodnak evolúcióban, hanem a fene tudja, miben. Az egyik legmegalapozottabb könyv, Daniel Everettnek a nyelv eredetéről szóló műve³, aki azt állítja, hogy már a *Homo erectus* is beszélt. Az antropológia abból indul ki, és erre elég jó bizonyítékai vannak, hogy a *Homo erectus* vándorolt, egyre nagyobb területeken széledt szét, tehát nem volt fix ökológiai fülkéje. Éppenséggel Afrikából kiindulva több más földrészt is meghódított.

2 Noam Chomsky (1928–) a huszadik század egyik legnagyobb nyelvésze és filozófusa, a generatív nyelvészet megalkotója.

3 Daniel L. Everett: How Language Began, 2017, Liveright Pub. Co. New York

– *Igen, a Homo erectus biztosan legalább három kontinensen élt.*

– A szerző elég jól alá tudja támasztani azt a teóriát, hogy a beszéd valószínűleg az *erectusok*nál jelent meg, azaz nem a *Homo sapiens*-nél. Ugye, mindez 1,5 millió éve lehetett. S így már az egész történet máshogy néz ki! Tekintsünk a nyelvre úgy, mint ami a lassú gondolatadási fejlődés eredménye. A nagyagy azért jelenik meg, hogy a gondolatokat tördelje, átadja, megformálja, közösségi szintű, hiedelmekre alapozott, a korábbinál egyszerűbben kivitelezett megértést hozzon létre. Ezekhez a lényegi folyamatokhoz idő kell. Ha tényleg 1,5 millió év szükséges hozzá, csomó mindent máris másképp látunk. Ilyesmikért nem szeretem a határidők kijelölését. A tudománytörténetben az ilyesfajta időkorlátokat előbb-utóbb mindig cáfolják. Egyre korábbra tesznek mindent, és elmosódnak a határok. Miközben a lezajlott folyamat lassú, és rendkívül nehezen rakható egybe.

– *Nem tagadnám azt, hogy érdemes szekvenciákban gondolkodni. A kronológiákban pedig valójában a sorrendiség az érdekes, nem az, hogyan datáljuk az egyes lépések kifejlődésének pontos kezdetét és végpontját. A természeti folyamatoknál nem lehet az ilyesmit fixen megállapítani. Amúgy persze hogy érdekesek a bizonytalanságok, ahogy a véletlenek is.*

– Még azt szeretném mindehhez ismételtten hozzátenni, mert fontosnak gondolom, hogy az ember alaptulajdonsága az apró rítusok kialakítása és fenntartása a közösségeiben. A közösségek feltétlenül szükségesek az emberi létehez: nem egyedül, hanem a többiekkel. A valamilyen módon kölcsönhatásba kerülő cselekvések komplexei mindenki memóriájában meg kell lenniük, mindenki tudja a maga dolgát. Így bárki megéli a közössége akcióit, legyen szó csupán egy ebédről, vagy akár egy lakomáról.

– *Az ilyesmit fiatalabb koromban lebecsültem.*

– Igen, hogy ez fölösleges, értelmetlen! Locsognak közben, amikor csupán egy szelet kenyér elég hozzá, hogy az ember elverje az



éhségét. Ma már azt hiszem, hogy ezt tanítani kellene. Régen a közösségben magától értetődően alakult az ismeretek átadása, senki nem fitymálta azokat. Ebben a közösség nélküli világban viszont fontos jellemzője a kultúrának, hogy ezt nem tanítják az iskolában. Vannak dolgok, amelyekben tudatosan kell részt venni, mivel elveszett a háttér, a közösség – ezért tudatosság nélkül ezek végleg kihullnak a gyakorlatból. Az emberek szörnyűségeket esznek, elhíznak: valaki odaáll a jégszekrény elé, és telezabálja magát. De ha kellemes társaságban leül a terített asztalhoz, és kevés, de meghatározott formájú, ízű ételt eszik csevegés közben, attól nem fog elhízni – és ismeretlen élményekhez jut, amelyek aztán a többiekhez kötik.

– *Mi a napköziben sose szólhattunk egymáshoz, némán kellett ennünk. Csak otthon, reggelinél vagy a vacsoránál beszéltünk étkezés közben. Vagy hisztiztünk, de mindegy, cselekedhettünk másképpen is. Ahogy visszaemlékszem az osztálytársaimnál tett látogatásokra, tulajdonképpen étellel fogadták a gyerekeket is. Lehet, hogy csak egy cukros-zsíros kenyeret kaptunk, de leültettek bennünket. És, bizony, másoknál is némák voltunk.*

– Igen! A szólás, hogy magyar ember evés közben nem beszél! Nem emlékszel erre? Ezek félresikerül kulturális elemek. A beszédnek az étkezés részének szükséges lennie. Az emberiség sok problémától megszabadulna, ha visszatérne a régi tudásához, és elfogadná, hogy az étkezés nem arra való, hogy ki-ki teletömje a hasát, hanem arra, hogy egy társaságban a kultúra bizonyos kérdéseiről folytasson eszmeecserét. Ahogy elmegy a múzeumba is, és megnézi a képeket. Mi a célja annak, hogy a múzeumban Rembrandt-képeket nézegetek? Az, hogy megélem a kultúra egyik darabját. Szeretek másokkal együtt menni a múzeumba, mert szeretek beszélni róla, hogy amit éppen látok, miért tetszik, vagy miért nem. Az étkezés ugyanilyen része a kultúrának, és ugyanúgy kellene vele eljárni. Kiemelni ebből a mechanizált tömegnyomorból, amibe került.

– *A táplálékkészítésnél, bizony, a nyelv is közrejátszik. A korábbi példához visszatérve: amikor azt mondod, hogy „egy csipet só”, azt nagyon nehezen lehet pontosnak mondani. Leginkább, mert a csipet só nem azt jelenti, hogy a két ujjunk közé fogott sómennyiség, aminek pontos tömege van (hiszen az nem lehet egyforma egy nagyujjú és egy kisujjú embernél), hanem azt, hogy kell hozzá só, és pedig a lehető legkisebb mennyiség. A főzésben, mint minden kollektívumra vonatkozó utasításban egyezmények vannak, amiből az következik, hogy az étel előállítása is nyelvi játszma. A sok feltétel együttesében valamikor mégiscsak megjelenik az, hogy az ételt is egy mintázattá összeállt, rögzült kultúraproduktumnak kezdjük tekinteni.*

– Egyetértek! Az ízesítést se úgy képzelem, hogy nagy hirtelen elkezdtek ízesíteni. Az ember őse egy növényevő majomfaj, aki minden növényt, ami a környezetében előfordult, megkóstolt, és ha ehető volt, akkor elfogyasztotta. Amikor a *Homo* fajok sora egymás után elkezdte az ökológiai fülkáját kialakítani, és olyanná változtatja, hogy vándorolhasson, akkor érkezik el az a lehetőség, hogy olyan növények kerülnek elő, amelyek eddig nem fordulhattak elő, amiket meg kell kóstolni. Némelyik undorítóan keserű, a másik erős, de az endorfinok miatt – ha elmúlik az erősség, akkor jó érzést hagy maga után. Vándorlás közben megjelennek új, használatba vonható növények, állatok és azok fajtái, egy részük ehető, azokat eszik, míg másokról kiderül, hogy arra nem jók, mert szörnyű hascsikarást okoznak, de ha például egy darab hús mellé eszem, akkor azért az mégis jó. Ismét egy lassú, felfedezészerű folyamat, amelynek a gyökere a vándorlásban van. Manapság is látni, hogyan önt el bennünket a rengeteg ázsiai és afrikai fűszer: ezek ismeretlen ízeket, ingereket nyújtanak, ezerféle akad, ömlesztve kapjuk. Nem alakult ki

az a tudás, amely mindezeket összehangoltan tudja használtatni egy másik kultúrában, nem tudjuk magától értetődően, milyen fűszereket érdemes együtt használni, ahogy az se, milyen ízt hasznos belőlük előállítani. A származási helyükön mindez megszokott és többé-kevésbé rituális dolog, de modern világunkban mindent összekutyulunk.

– *Azt gondolom, hogy az embereknek egzotikumra is van igényük.*

– Nem csupán az embereknek, a majmoknak is van igényük a különlegességre. Ami nem úgy van, ahogy lenni szokott, azt meg kell vizsgálni. Erre remek csimpánzkísérletek vannak. Tízhektáros területen több helyre elrejtenek ennivalót, és letakarják. Egyenként beengedik a csimpánzokat, akik körülnéznek és megtalálják, megeszik az ételt. Aztán két-három nap múlva visszaviszik őket, de akkor már a rejtkehelyeken sincs semmi. Illetve egyben található, de az meg fordítva, vagy odébb van téve néhány centivel. Akkor azt lehet látni, hogy a csimpánzok körbejárnak: megnyitják az első kettőt vagy hármat, látják, hogy nincs alatta semmi, úgyhogy megrántják a vállukat, körülnéznek, és oda fognak rohanni, ahol látják, hogy valami különbség van az elhelyezésben. Ugye, ott megint lehet valami. A lényeg az, hogy egyrészt a memóriája képes eltárolni tíz hektár apró részleteit, továbbá az, hogy az egyed figyel arra, nincs-e valami változás; és ha érzékelte, feltételezi, hogy ott valami újdonság lehet.

– *Van itt valami, ami izgalmasnak tűnik. Rendben van, sok táplálékként használt anyagnak érzékeljük az azonnali hatását: ha megmelegítjük az aludttestet, abból túró lesz, a töményebb ecet, az jobban savanyít, ezért azonnal elfogadjuk, és használatban tartjuk. De korántsem ilyen egyszerű az eset az összetettebb manipulációk esetében. Ha elegendő időn át megfelelően kezeljük, penésszel átszövetjük, hideg vagy meleg helyen érleljük, sózzuk vagy éppen nem sózzuk a túrot, akkor egyfajta sajttá válik, ami valóban jobban eltartható, és más élvezeti értékű, mint az egyszerűbb túró. A túróból az eljárás során valami más alakult ki. A kakaóbabból egyszer csak csokoládé válik, a kávécserjéből pedig forrázás hatására izgatószer lesz. Amikor valami a hosszú, pontosan követendő eljárások eredményeképpen válik fogyaszthatóvá és élvezhetővé, az olyanfajta tudatosságot és figyelmet igényel, ami kulturális sajátossága az embernek.*

– Nem én lennék, ha nem mondanék ellent! Hérón gőzlabdája lényegében a gőzgép alapelvét tartalmazta, de az antikvitásban a kutyát se érdekelte, a görögök játéknak tartották. Több száz év telt el, amíg az ipari fejlődés olyan szintre ért, hogy ezt az elvet valódi géppé lehetett formázni. És akkor Watt megcsinálta a gőzgépet. Az ötlet, a kísérletezés, a próbálgatás mindig létezik, de csak akkor kapcsolódik be a közösség életébe lényeges és meghatározó tényezőként, amikor egyéb feltételek is összeállnak, és indokolják, hogy meg kelljen valósulnia. Ezért izgalmas bármely kultúra vizsgálata, és ezért nem is lehet egy találmányt egyetlen szátra visszavezetni.

– *Azt hangsúlyozod, hogy olyan közös memóriára kell szert tenni, amely tágabb emlékezetet biztosít, amelyben megtartódnak az esetleges és véletlen dolgok is, hogy ezek a szemfülesek számára aztán utóbb is rendelkezésre álljanak. Ennek a népség számosságával is össze kell függenie, el kell következnie a tudás átörökítésének és a tudás popularizációjának, illetve homogenizációjának is – mondhatjuk, hogy fel kell dúsulnia.*

– Természetes, ez ismét ilyen fura játék. Ha odaköppök valamire, és az megerjed, ez pedig fél évezred múlva fontossá válik, azt is föl kell ismerni, hogy jé, ez akár ennek az elődje. Azt hiszem, ennek a felismerése nem hangsúlyozható eléggé! Ez a közös. Ezek a mindennapi táplálkozásunknak, ha nem is az összes, de mindenképp a legfontosabb

vonásai: lehet látni, hogy van anyagi alapja, de egy másikkal alapja is, amelyet csak evolucionista módon illik megközelíteni.

– *A pacalt szereted?*

– Megezem, de nem szeretem. Nincs olyan, hogy vágyom a pacalra, de ha éppen meg kell enni, akkor megezem.

– *De nem választanád a menüből?*

– Nem. Frottírtörölköző, kis szafttal. Semmi előítélet.

– *Pörkölt ízű. A nyelved érzi, hogy frottírtörölköző?*

– Igen. Az íze nem csupán kémiai dolog, az ízzel formát is érzünk. Másképp eszünk egy port, egy kockát vagy egy gömböt. A sütemények sem véletlenül vannak formázva, mert a formát is elfogyasztjuk.

– *A mignont másképpen eszem, mint az ugyanolyan alapanyagú, de másként szeletelt tortákat?*

– Természetesen. Ez az ételek legtriviálisabb aspektusa: ízből és formából állnak. Természetesen az illatuk hozzájuk tartozott, amíg éreztem az illatokat.

– *Nem érzel szagokat, illatokat?*

– Már nem, de régen éreztem.

– *De tudod, hogy a pörköltnek milyen szaga van?*

– Hát persze hogy tudom. Az emlékeimet nem vesztettem el, csak a szaglásomat.

– *A főzésben ez nem akadályoz?*

– A főzés részben memórián, részben kombinatív készségen és kreativitáson alapul. Nem akadályoz. Legfeljebb azt mondják, hogy most kicsit csípősebb, mint ahogy megszokták. Sok benne a bors, mondjuk. Ahogy az ember öregszik, csökken a fűszerek iránti érzékenysége. Az öregebbek erősebben fűszerezett ételeket csinálnak, mert így lesz számukra jó íze. A fiatalabb korosztály meg úgy gondolja, hogy ez túlságosan ízes.

– *A rómaiak a vízvezetékeik ólomborításától elölmosodott vizük miatt fűszereztek agyon mindent. Bizonyos fűszerekkel függőségbe kerülhet az ember. A húsleves például mifelelnek akkor húsleves, ha van benne lestyán. Ez az egyik kritériuma.*

– Jó íze van a lestyánnak. Olyan, mint a zeller, csak kicsit erősebb. De a legjobb a gyökere. Én ősszel kiásom a lestyánbokrot, megpucolom a földtől a gyökeret, és megszártva tartom a fűszerek között.

– *Mindkét általam ismert kertedben volt, illetve van fűszernövénykert. Melyek teremnek meg benne? És melyeket kell máshonnan beszerezned?*

– Lestyán, zeller, petrezselyem, citromfű, menta, oregánó, kapor, rozmaryn, izsóp és kakukkfű. Meg különféle hagymák, újabban nő szecsuanai borsom is, amit nagyon szeretek. A vásároltak közül a legfontosabb az ötféle bors, koriander, gyömbér, szegfűbors. Ezenkívül a fűszerek között tartom a szerecsendiót, a majoránát. És akad szegfűszeg, aztán van szárított vargányagomba, ami nagyon alkalmas a pörköltbe, levesbe. Mandula, örölve és szeletelve, továbbá néhányféle paprika, természetesen kurkuma is. Babérlevél,

de azt a kertből szedem. A babércserje a telet is kibírja Almádiban. Fahéj, mazsola, szárított gyümölcsök, dió. Tárkony! Az a legfontosabb, majdnem kimaradt. Tárkony, francia tárkony, füstölt szalonna mint fűszer. Borókabogyó is szükséges, néha egy-egy szem, illetve a torma és a mustár, abból is többféle.

– *Fűszerkeverékeid vannak?*

– Toszán fűszerkeverék, a bruscetta, abból többféle is van. Én össze szoktam keverni őket, mert együtt található abban a fokhagyma, a paradicsom, a paprika és mindenféle jó. Egyenfűszer. A sültetekhez, néha egy kicsi a pörköltbe.

– *Egyebek?*

– Tejföl, no meg természetesen tejszín. Mustárok, olasz paradicsomszósz, rendes paradicsom, paprikák, zöld, szárított, olajos, porított erős paprika, chili, chiliszósz, bazsalikomok. Néha használok szójaszószot és mustárszószot is. Aztán többféle olívaolaj, vaj, ecetek, főként balsamecet, különfélék. Balsameceteket sok mindenbe teszek, mert jó ízkombinációt ad.

– *Ezekből elvileg két dolog következik számomra. Az egyik, hogy a nemzetközi konyha kellékei megtalálhatók a konyhátokban. A másik pedig, hogy tűzhelyes, és nem szabadban főzős a konyhátok.*

– Igen. Bár én nemzetközi helyett amatőrt mondanék. A receptek kizárólag a kereteket szabják meg. Ha létezik valamilyen recept, akkor természetesen tudom, hogy az étel miből kell csinálni, de hogy még mit kell hozzá esetleg tenni, az már az én dolgom. Nem követem a recepteket. Ezért nem tudom azt mondani, hogy olasz módra készített borjúlábszár-karikákat csináltam, mert ami végeredményként étel lesz, az nem pontosan olyan. A milánói spagettiba háromféle húst is teszek, továbbá füstölt sonkát és különböző egyéb dolgokat, amiktől a milánói a megszokotthoz képest teljesen más lesz. Végül lazán olyan, mint a milánói, mert van benne spagetti, sok paradicsom meg darált hús. Bár én gombát is rakok bele.

– *Ahogy főzöl, abból számomra az következik, hogy az úgynevezett második fogásokat variálad. A süteményeknél istenkísértés nem követni a pontos receptúrát.*

– Tökéletesen így van. Van egy nagy cukrászkönyvem, a '30-as években megjelent "Kugler", valaki kiadta reprintben a '70-es években. Pillanatok alatt eltűnt a könyvesboltokból. Akartam példányt, mentem az üzletbe, a segédek sajnálkozva mondták, hogy elfogyott, de akkor előjött a főnök, ő is állította ugyan, hogy elfogyott, de félretettünk belőle a professzor úrnak. Ebből a cukrászkönyvből szoktam sütni. Ebben valamennyi érdemes sütemény fellelhető. És tényleg betartom az utasításait. A saját káromon tanultam meg az arányok betartását, mert a lisztet zsírral meg vízzel, tejjel, élesztővel különböző módokon keverhetjük el, és szörnyű dolgok szülehetnek belőle, ha elfolyik, megdagad, összeég.

– *A rafinált levesek esetében is ez van. A jó francia hallevest nem érdemes magyaros módon elkészíteni, de a szakszerű spanyol zöldséglevest sem lehet. A magyaros étrend második fogásait, a húsos, a tészta ételeket, a zöldségest talán igen, ott lehet helye a kreativitásnak.*

– Igen, ezzel is egyetértek. A leveeimnek nincs is széles repertoárjuk. Nem vagyok leveses. Húsleveseket, krémleveseket azonban készítek. Ha levest főzök, az is az én leve-semmé válik.

– *Gombaleves! Az megérdemel egy misét.*

– Sorolom az alkatrésztömeget. Brokkoli, gomba, sárgarépa, krumpli, reszelt sajt, de jóféle olasz, kerek, hosszan érlelt parmezán, kevés tejföl, bors, oregánó. És még fokhagyma, hagyma, mindez ronggyá főzve, elturmixolva, hogy krémes íze legyen, és egészen sűrűvé váljon. Aztán a meggylevesemnek is híre van a baráti körben, ez ugyancsak egyéni.

– *Abba bor is kerül, nem?*

– Az egyik titka a többféle íz. Nyilván meg kell szólni, de ez triviális. Aztán érdemes benne lennie egy enyhe keserű íznek, de nem úgy, hogy keserűnek érezd, hanem hogy valamennyi érezhető legyen benne. Észrevegye az ember, hogy van belőle. Az a jó. Ez a meggyagtól lesz. A meggy magját összetöröm, kicsit főzöm, és aztán leszűröm.

– *Tehát előáll a ciánszármazék, a barátok kivégzésére...*

– Akkor van a meggy. Ha érik, akkor esetleg egy picit cseresznye is. Természetesen mazsola, szárított sárgabarack és füge. Mindez röviden főzve. A szárítottakat előzetesen beáztatva, hogy gyorsan menjen. Azután tejföllel, liszttel és tejszínnel megsűrítve, és egy liter merlot. Kevés víz van hozzáadva. A liter borhoz maximum egyliternyi víz. Kevés cukor és citromkarikák. Azt hiszem, minden hozzávalót elmondtam. Ja, és szegfűszeg meg fahéj.

– *Mi szegfűborsosan állunk hozzá.*

– Azt már nem! Szegfűszeg, fahéj. Hűteni kell, és hidegen fogyasztani. Nem leves ez igazából, hanem krém. Liszt van benne.

– *Több ételhez is adsz alkoholt? Mifelénk nemigen tettek, igaz, azzal indokolták, hogy a gyerekek miatt, nem mintha nem illant volna el a főzés közben az alkohol. Talán csupán a pincepörköltbe locsoltak, de azt jócskán. Nagypámtól arról is hallottam, hogy újbortban főzték a frissen füstölt kolbászt.*

– Nálam a pörköltbe mindig kerül jóféle vörösbor. Némelyik feleségemnek hosszan kellett magyaráznom, hogy a pörköltbe nem a vacak kidobnivaló bort tesszük, hanem az igazán jót, mert attól lesz a végeredmény is jó. Ezt nehéz elfogadni, pedig olyan ez, mintha egy zenekarban nem lenne fontos, mondjuk, hogy a fuvolás miként játszik, mert úgyse hallják. Ez nem igaz.

– *A nemzedékem nagy olvasmányélménye volt Fejes Endre Rozsdatemetője. Pék Mária minden vasárnap elkészítette a...*

– Rántott húst meg a húslevest, ha jól emlékszem.

– *Igen. Minden időszakra jellemző a saját étkezési standard kialakulása. Annak az elemei a magunk társadalmi helyzetét, gazdasági pozícióját, mentalitását, kulturális hátterét is jelzik. A miénk, éppenséggel a tiéd és az enyém egy globalizált ízvilágra épülő étkezés.*

– A hatvanas évek műve a Rozsdatemető. Alig fél évszázad telt el, és ez a rántott hússal megszentelt vasárnap-tisztelet teljesen megváltozott.

– *Említetted, hogy ez ételvilágod alapja az erdélyi konyhaművészet.*

– Engem kisgyerekként nem különösebben érdekelt, hogy mit eszem. Illetve az érdekelt, hogy mit nem eszem, és ahhoz ragaszkodtam. Anyám elvert, ha nem ettem meg a fokhagymaszószot, amit ki nem állhatok. Ha nem ettem meg a kelkáposztát, amit most is

utálok. És a spenót miatt volt még vita, mindaddig, amíg egyszer az iskolában, a menzán olyan spenótot tálaltak, ami ízlett. Hazajöttem, és elmeséltem anyámnak, hogy nem tud jó spenótot csinálni, mert bezzeg az iskolában milyen ízletes. Fölháborodás, hogy ő a szívét-lelkét beleteszi, és ez a rohadt kölyök a menza spenótját akarja enni. Kiderült, az a különbség, hogy ő zsemledarabokat tett bele és tejfölt.

– *Azzal sűrített.*

– Igen. Én azt nem állhattam. A nyelvemre került egy zsemledarab, fúj! A menzai ezzel szemben homogén volt, ettől ehetőnek bizonyult. Arra emlékszem, hogy Csányi nagymamáéknál a nagyapa, aki francia hadifogságba esett az első világháborúban, megtanult csigát enni. Gödöllőn, amikor esett az eső, és előjöttek a nagy éti csigák, elment csigát gyűjteni. Az egész család háborgott, nem volt szabad a rendes edényeket használnia, csak a piros, saját lábaskáját használhatta – abban szabad volt a csigát megfőzni, és abból megenni. És azt csak úgy mesélték, hogy most nem szabad bemenni a konyhába, mert nagyapa csigát eszik. Olyan hangsúllyal mondták, hogy tudtam, nyilvánvalóan borzasztó esemény zajlik ott, nem gyerekek való szörnyűség. Harmincéves koromig kizárólag hagyományos ételeket ettem. Rántott hús, paprikás krumpli, húsleves, egy-két főzelék és kész. Mi soha nem jártunk vendéglőbe.

– *Volt-e erdélyi karaktere nagymamád ételeinek? A tárkonyt szereted?*

– Nem tudom, Jancsi, mert nem érdekelték az enivalók. Arra emlékszem, hogy apa csinált erdélyi ételeket, aranygaluskát borsodóval, ilyet gyakran csinált, és finom volt.

– *Székelykáposzta?*

– Azt is, igen. És volt tejbe leves. Rendes, csíkos tésztával. Málé, puliszka is. A puliszkára van saját történetem. Gyerekkoromban sokszor ettem túros puliszkát Csányi nagymamánál. Mikor elváltunk, a puliszka kiesett az életemből. Valamikor aztán eszembe jutott, hogy régen mennyire szerettem a puliszkát. Leugrottam vásárolni, de nem tudtam, hogy grízből vagy lisztből főzik. Vettem, mint később kiderült, dohos lisztet, megcsináltam – szörnyű íze volt. Ezt szerettem én egész gyerekkoromban? Hát ez nagy tévedés, és kidobtam. Néhány hónap múlva mindenkinek panaszkodtam, amikor kiderült, hogy nem megfelelő alapanyagból főztem. Megmondták, hol lehet arravaló kukoricadarát kapni és még egyszer megcsináltam.

– *Melyik túróval?*

– Juhtúróval, természetesen.

– *Az teljesen jó, pláne sült szalonnával.*

– Nagyon finom.

– *Mi levesként ettük a tejbe beleszagattott, kifőtt puliszkát.*

– És aztán volt a guba.

– *Mákos guba?*

– Igen, mákos guba. Az sokáig elkísért.

– *De sütötték a gubát?*

– Hát, tejbe ázott kifli darabok, aztán mák, és sütve.



Lovas mesék. Digitális grafika, 2013

– *Mifelénk sütötték a kenyér rudakat, mégpedig kemencében.*

– Ez nálunk úgy készült, hogy a kiflit kis kockákra vágtuk, és tejbe áztattuk; megszórta mákkal, cukorral, esetleg baracklekvár is került bele, és sütötték egy darabig. A nagymama tudott csinálni kürtös kalácsot is.

– *Anyádnak a konyhája nagyon más volt, mint a nagyszülőké?*

– Anyám nem szeretett főzni, apa viszont igen. És ha az apa főzött, az finom volt, az anyámé meg, mondom, ez a fokhagymaszósz meg spenót, amiket én nem tudtam megszeretni. És merőben más gyerekevelési elveik voltak, mint amilyenek aztán nekem lettek. Muszáj volt enni, és néha öklendeztem evés közben. Úgyhogy nekem ezek a korai élmények kínosak voltak. Részben ez befolyásolta a saját nevelési szokásaimat: pontosan tudtam, mit nem szabad csinálni egy gyerekkel. Amúgy nem beszéltünk az ételekről. Ma a legtöbb embernél téma, hogy mit esztek, mit ettek étteremben, mit főztek, vagy milyen érdekes ételt láttak. Akkor az ilyesmi nem volt társalgási téma a családban. Minimalista stílusban főztek, hiszen nem volt elég pénzük. Az '50-es években nem volt hús, csont sem, semmi. Ilyen szempontból furcsa idők jártak. Úgyhogy ott nem alakulhatott ki étkezési kultúra.

Nálunk nem volt vendégség. Olyan sem, hogy valakit vacsorára hívtak volna. Ha nagyritkán egy-egy rokon eljött, akkor az volt a legnagyobb probléma, hogy enni kellett neki adni, és nem volt mit. Amikor már nem éltem otthon, az evés akkor is pusztán az éhség kielégítését, az éhség elleni akciót jelenthette. Amikor az anyám néha sütött valamit, és jöttek hozzám gyerekek, akkor ő eldugta a süteményt. Mert nem azért sütöttem, hogy felzabáltasd a gyerekekkel! A tepszi süteményt több napig ettük. Most, utólag megjegyzem, hogy ez rendkívül bántott. Akkor megfogadtam, ha egyszer szabad leszek, én majd az ellenkezőjét fogom csinálni. Akármilyen kevés lesz, ha hozzám jönnek, akkor mindenkit megkínálok. És ezt be is tartottam. Emlékszem, hogy amikor ezt megfogadtam, az nagyon

fontos szociális aktus volt. Másképp lehet beszélgetni valakivel, ha előtte, közben vagy utána eszünk, mint ha őrizzük a finom falatokat, és azt várjuk, hogy végre elmenjen.

– *Nyilvánvalóan nem tehattétek meg.*

– Nem egészen így van. Nekem sok ismerősöm, barátom volt, láttam, mások hogy oldják meg az ilyen helyzetet. A keveset is meg lehet osztani. Anyám részéről ezt nem tudom jóváírni, mert kétségtelen, hogy szűkösen élünk, de nem annyira, hogy egy gyereknek ne lehetett volna két szem süteményt adni. Ez hozzáállás kérdése.

– *Géczi nagymamám smucig volt. Sok szárított gyümölcsük halmozódott fel – minden hullott gyümölcsöt feldolgoztak, de a szárított gyümölccsel is ezt csinálta. Ha velünk volt valaki, akkor mi sem kaptunk, de ha elment, akivel voltunk, akkor kaptunk. Egy marékkaal, nem többet. Anyám anyja, ha véletlenül becsordult hozzá húsz gyerek az utcáról, lehet, hogy csak zsíros kenyeret adott, hozzá nagy kockacukrot, de adott. Ha máskor jöttek, akkor kolbászkarikát. Dobozban tartotta a vendégváró vaníliás linzert.*

– A gyerekvendéget muszáj volt beengedni, mert hozzám jött, és azt mégsem mondhatták, hogy ne hívd ide. Apám a háttérbe húzódott, ilyen dolgokban az anyám dirigált. Olyan se nagyon fordult elő, hogy baráthoz hívtak ebédre vagy vacsorára.

– *Világos. Tehát nem együtt. És az első feleséged főzéséből semmi nem maradt?*

– Nem. A mamája Baján élt, aki nagyon jól főzött. Amikor Bajára mentünk, akkor mindig nagy zabálások voltak. Remek halászlét tudott csinálni, de mindenféle más ételt is ízletesen készített.

– *Nem volt családi összejárás? Vendégeskedés?*

– Volt idő, amikor romipartik zajlottak a baráti körben, de nem vacsorával, hanem szendvicsekkel. Akkoriban a szendvics volt a divat.

– *Ez a hatvanas évek. Nálunk is előfordult a szendvics és a kártyázás. Akkor láttam először zsúrkenyeret.*

– Akkor volt először kertem. Vettünk egy házat Dunaharasztiin. Majdnem a Duna mellett, nagy telekrészen, ami ugyancsak a miénk volt, oda zöldségeket ültettem. Szóval, jóval később kezdődött ez ételkultúra.

– *Az otthoni főzés mellett étterembe is lehet járni. Anyai nagyszüleim például jártak, vasárnaponként, templom után. Ugyanis tanyán éltek.*

– Adjunktus voltam, amikor Gábor megszületett. Akkor azért kezdtünk étterembe járni, hogy ne kelljen otthon főzni, és mert kerestem annyit, hogy el lehetett belőle menni. Nekünk nem kell otthon főzni, hanem elszaladunk a Rézkakasba vagy valamelyik, a környékünkön található étterembe. Kizárólag az otthoni főzés pótlására. És ehhez hozzászoktunk. Elkezdtem külföldre utazni, a legkülönbözőbb tudományos célokból, ami együtt jár azzal, hogy az ember éttermekben eszik. És hozzászokik ahhoz, hogy nemcsak azért lehet menni, mert éhes az ember, hanem azért is, mert érdekli, hogy mit főztek vagy hogyan főztek. Vagy, mert ott folytatódott a szakmai társasági élet. Úgyhogy 40–50 éves koromra érdekelni kezdett, hogy egy jó étteremben milyen ételeket lehet kapni, és mi az, amit érdemes megenni.

– *Mikortól kezdtetek el magatokhoz hívni embereket? Azt kérdeztem, hogy milyen szociális szerepe volt az ilyen közös étkezéseknek?*

– Azt hiszem, hogy a magyar értelmiségi életben ez egyszerre változott meg. Amikor bejött a televízió, és az emberek elkezdtek egymáshoz járni, televíziót nézni. A hétfőnek, amikor nem volt televíziós adás, mindenki örült.

– *Minálunk annyian dicsérték anyám főztjét, hogy a végén már szakácskönyvet szeretett volna összeállítani. Unokanővére (amúgy kitűnő irodalomtörténész, Bródy-kutató, véltük, hogy kiadókhöz közelálló) beszélte le róla.*

– Ahogyan elkezdtem érzékelni a változást, azt a személyes életemben is úgy éltem meg, hogy egy jó darabig szakácskönyvet akartam írni.

– *Persze. Váncsa István elírta előled.*

– Nem csak Váncsa írta el! Elkezdett mindenki szakácskönyvet írni, egyre többet adtak ki, és amikor észbe kaptam, akkor már értelmetlen lett volna megjelentetni egy ilyen művet. Azt is beláttam, hogy a Váncsáé sokkal magasabb szintű, mint amit én tudtam volna. A hazai piac megtelt szakácskönyvvel, jókkal, értelmesekkel, külföldi minták alapján készütekkel, fordításokkal – harminc év alatt, robbanásszerűen zajlott le a folyamat. És elindult a molekuláris szakácsművészet is: a fizikusok elkezdtek azzal foglalkozni, hogy a főzési-sütési folyamatban milyen kémiai, fizikai történések zajlanak. Mi történik valójában, és mi az, amit ehhez képest hiszünk. Mindenki azt gondolja, hogyha az ember süt, akkor valamennyi folyadékot szükséges a hús mellé tenni: bort, vizet, egyebet. De hogy magából a húsból ne jöjjön ki az íz és a lé, ahhoz meg kell kicsit pirítani. Erről bizony kimutatták, hogy tévhit. Attól, hogy megpirítják, ugyanúgy kijön, aminek ki kell jönnie, és ezt fizikailag bizonyították. Voltak extrém dolgok is: a lágy tojást általában három percig főzik, miközben szakemberek kimérték, hogy 55 fok és 2 perc 15 másodperc adja az optimális lágy tojást. Majd kiderült, hogy az egész komplikálódik azzal, hogy a tojásfehérjében többféle fehérje van, és ezek különböző hőfokon csapódnak ki, denaturálódnak. Ahhoz, hogy ideális lágy legyen a tojás, valójában tized fokra szükséges állítani a főzést. Azon lehetne vitatkozni, hogy ki mit érez ideális lágy tojásnak, lehet például, hogy amit ő annak ismer, az nekem már túl lágy, vagy túl kemény. Mindenesetre a fizika és a kémia beleszólt a főzés gyakorlatába. Majd felfedezték a különböző aminosavak cukorral alkotott vegyületét: a sülték íze olyan tőlük, amilyen, és kiderült, a kínai szakácsok ezt évezredek óta használták.

– *A mi családunk a Horváth Ilonát használta. A szakácskönyved mitől lett volna Csányi?*

– Nálunk nem csupán anyám főzött, hanem az apám is. Sütött is, nagyon igényesen. Nekem mint fiú gyerekeknek természetes volt, ha a férfi is tud főzni, sőt, mindig örültünk, hogyha az apa főzött, mivel az valamivel finomabb volt. Mert törődött vele. Erdélyies konyhát csinált, és ezt nagyon kedveltük. Természetes számomra a főzés, de amikor az első házasságomban a feleségem főzött, mivel megfelelő helyi konyhát vitt, semmi szükség nem volt arra, hogy én is tegyem. Amikor kimentem az USA-ba egy évre, Ford-ösztöndíjjal, az első hónap alatt rájöttem, hogy étteremre nem telik az ösztöndíjból, a hamburger és a hot dog pedig egy hónap után elképesztően ehetetlen dolog. Főzni kell! Két Ford-ösztöndíjas kollegával laktunk egy szállodában, én kezdtem el mindhármunkra főzni. Akkor még nem volt internet. Nem volt receptem, írtam haza, hogy ennek vagy annak az ételnek küldjék el a receptjét. De ugyancsak lassú volt a légiposta. És legalább két helyen olvasták el, sok idő kellett hozzá 5–6 hét alatt érkezett meg egy válaszlevél.

Megírtam, hogy mit szeretnék, és negyven nap múlva megérkezett légipostán a recept. Ha az ember mozog a konyhában, nagyjából látja, hogy mit csinálnak, ezért az

emlékeimből próbáltam kitalálni, mi hogyan készülhetett. Tudtam a hagymáról, a zsírról, aztán úgy találtam ki a többi hozzávalót. Ugyancsak hasznos dolog volt, mert nyilván tévesztettem, és nem volt olyan jóízű, de három-négy hónap alatt megtanultam főzni. Aminek az a bizonyítéka, hogy amikor fél év múlva a feleségeink megjöttek, Tibor barátom felesége rám támadt, hogy én vagyok az az átkozott, aki a Tibort félreneveltem! Valamit főzött, Tibor megkóstolta, és azt mondta, hogy Vili nem így készítette.

Úgyhogy attól kezdve tudatosan törődtem a főzéssel. És volt még egy eset, amely rejtély a számomra, de még ma is nagyon érdekel a mögöttes pszichológiája, függetlenül attól, hogy velem történt. Amerika előtt nagyon kevés dolgot voltam hajlandó megenni. Amerikában egész más ízek, egész más ételek voltak: tengeri hal, polip, mindenféle olyan dolgok, amiket addig soha nem ettem. Másrészt úgy gondoltam, hogy én illet nem is akarok enni, szörnyen néznek ki, szörnyű ízük van, én meg a betege voltam annak, hogy idegen ételeket turkáljak. Több hónapig tartott a felemás helyzet: olyat főztem, ami hazai ízelet közvetített, az idegen pedig taszított.

Volt egy amerikai kollégám, aki rájött, hogy nem mindent eszem meg, válogatok, és fintorgok. Donner Denklanak hívták ezt a fiút. Mindez felkeltette az érdeklődését, és leült velem beszélni. Félórás kiselőadást tartott arról, hogy az ízek, az ételek a kultúra részei. Így szembesültem először azzal, hogy így is meg lehet ismerni egy kultúrát, és azért vagyok Amerikában, hogy ezt a kultúrát felfedezzem. De ehhez hozzátartoznak az ételek és a helyi ízesítés különböző formái. Magam sem tudom, hogy ez pszichológiailag miként történt, de attól a naptól kezdve – a kelkáposztát leszámítva – megszűnt az averzióm a különböző ételek iránt. Ma bármilyen ételt megkóstolok, és sok mindent szeretek, amit addig nem ettem. Ez egyrészt azt jelenti, hogy az ilyesmi megváltoztatható – feltehetően nem minden, de nyilván mással is megtörténhet ez. Csak egy kis kulturális okfejtés kell ahhoz, hogy az ember túl tudja magát tenni az ilyesmin.

Aztán ez furcsa módon bizonyos mértékig megisméltődött. A fiam hozzám hasonlóan a rántott hús világában nőtt fel. A mamája annak idején vett harmincféle gyerektápot, hogy a gyerek szokja a különböző ízeletet, de aztán a gyerek egy nap semmit nem volt hajlandó enni krumplin és rántott húson kívül. Ez egészen addig tartott, amíg el nem kezdtünk főzni. Gondoltam, hogy úgy lehet változtatni ezen, ha együtt csináljuk. A saját főztjéből inkább eszik az ember, természetes, hogy a szakács megkóstolja. És ez be is vált Gábornál. Együtt főztünk, és azokat megettük. Gábor remekül főz, Angliában is ezt teszi, ahol évtizedek óta él. Amikor kiment, vitte magával a főzni tudást is, bár eleinte azért telefonált Londonból: apa, valamit elszúrtam, mit csináljak, hogy ez helyre jöjjön? Az emberi psziché viszonyul valahogy az ízléskultúrákhoz, és nemcsak úgy, hogy a konkrét ízt kedveli, mást pedig nem. Hanem úgy is, hogyha létezik egy lelki vagy ideológiai minta, az ember vagy elfogadja az adott ízekből álló mintázatokat, vagy nem. Olyankor van egy billenés, és hirtelen elfogadóvá válik, akkor pedig a világra és a sokféle ízre is nyitott lesz. Ha pedig mégsem fogadja el, akkor nem. Akadnak állapotok, amelyekben reménytelen az átfordulás: be lehet látni, a gyerekek az iskolai menzán legtöbbször nem eszik meg az ennivalót, még akkor se, ha jó. Mert nem olyanhoz vannak szokva, és ez az átfordítás nem történik meg. Ezt a családokban kellene kezdeményezni, azzal, hogy együtt főzünk – te is főzöl, megtanulod, mit hogyan lehet elrontani. Hogy változtatja meg az ízt az, ha kicsit odaéig, vagy ha továbbfőzöd. Rengeteg érdekes dolog történik: az ember viszonyba kerül a főzéssel, kapcsolata lesz az ízekkel, a főzés közbeni cselekvésekkel. És ha ez átadódik, akkor nyitott marad, ha meg csak kapja az ételt, akkor konzerválódik az otthoni körülményekhez, és abból nehéz lesz úgy kirángatni, hogy adok neki egy másikat, hogy milyen finom, kóstold meg.

– Mielőtt válaszolnál a kérdésekre, hogy milyen lett volna a szakácskönyved, lenne egy-két megjegyzésem. Az ételekkel való kapcsolatomat kora kamasz koromban nekem is a főzés határozta meg. Ha visszagondolok életem ezen időszakára, az étkezés alapvetően nem az ízekről szólt, egyáltalán nem arról. A partiumi rokonság miatt néha átmentünk Romániába. Szegényebben éltek, mint mi, de rendszerint csirkével vártak bennünket, majdnem mindig sült csirkével. Anyám a csirkét sokféle módon készítette, de alapvetően vagy levesben főtt, majd átsütött töltött csirkét, vagy pedig egészben sütötte. Ő borssal ízesítette a sült csirkét, Erdélyben viszont tárkonnyal kaptuk. Számomra hosszú ideig a két íz között nem volt különbség, nekem a sült csirke volt a fontos alkatrész. Az ételekhez való viszonyomat nem az íz határozta meg, hanem a dolog kinézete, a látványa. Számomra a spenót takonyszín volt, a salátafőzelék úgy nyúlt, mint a hányadék, és mind-ez undorított.

– Ha az ember szájában nem olyan formájú az étel, mint amire számít, akkor az borzalmas.

– Kínában, Jünnan tartományban elvittek egy étterembe, ahol kizárólag számárból készült ételeket szolgáltak fel. A számár az ott élők számára afrodisziákum, kitüntetően szeretik. Amikor megláttam a számárbőrből készült, pacalszerű ételt, amely még szőrös is volt, azt még elviseltem, de amikor egybesült számárfaszt hoztak, képtelen voltam enni belőle. Én elhiszem, hogy jóízű, hasznos, fontos, de a látvány számomra elsődleges. És ehhez tartozik, hogy amikor a francia konyhát, majd jóval később az olasz konyhát, illetve a mediterrán konyhát megismertem, ezeknek is alapvetően a látványon, és nem az ízeken keresztül volt hatásuk. Bármilyen ízt el tudok fogadni, de ha az étel nem gusztusos, kvázi esztétikus, akkor az nem megy le a torkomon.

– Mondom, hogy kerek legyen, mert nekem is megvolt az az élményem, hogy a formát is megesszük.

– A kaviárnál érzékelem, mennyire fontos, hogy ne mák nagyságú legyen, hanem borsónyi vagy még nagyobb. És az ember meg tudja forgatni a szájában.

– Gáborral voltak a vitáink, hogy mit eszünk meg, és mit nem. Próbáltam filozófiai vagy valamilyen elvi köntösben megindokolni, hogy mit miért csinálunk. Ugyancsak érdekelt ennek az irodalmi háttere, nyilván más is fölfedezte már ezt. A formát is megesszük, és nem mindegy, hogy a rántott csirkét ledaráljuk-e, és azt esszük, vagy az állatot, illetve a testrészét. A kultúrához az egész étel hozzátartozik: úgy kell szemlélni, hogy íze, formája, hőmérséklete és színe van, és ez beilleszkedik az adott kultúrába. Az eredeti kérdésre visszatérve: amikor még úgy gondoltam, hogy könyvet akarok írni, az amerikai főzéseim közben arra jöttem rá, hogy akadnak furcsa dolgok, amelyek a szakácskönyvekben nem szerepelnek. Az egyik ilyenre jól emlékszem. A magyar ember mindenhez pirospaprikát használ. Éppen pörköltet akartam csinálni. Nosza, vettünk egy adag pirospaprikát. Spanyol paprikát lehetett kapni, amelyről kiderült, hogy gyakorlatilag feloldódik a zsírban, vörös lévé válik, de nem szafttá, és valami borzasztó íze alakul ki. Bárkinek panaszkodtam az ottani magyarok közül, mondták, hogy ó, hát spanyol paprikával nem szabad magyar pörköltet csinálni. Menj el a paprikás Weiszhez, aki a Second Avenue-n a magyar boltot viszi, és ott vegyél magyar paprikát, azzal majd tudsz. De nem tudták megmondani, hogy miért. Kiderült, a magyar paprika, hogy is mondjam, mintha liszt lenne. A mi paprikáinknak lisztes kvalitása van, amely, akár vízzel, akár borral készíted a pörköltet, a szaftnak a sűrűjét adja. A spanyol paprikának pedig kizárólag a színe volt meg és az ereje. Ez nekem, a paprikásokon nevelkedett magyarnak fontos dolog.

– Anyai nagymamáéknak volt paprikásuk; viszonylag jómódú, önellátó parasztnak voltak. Kétféle paprikaport készítettek: az egyik a megszáradt terméshúsból készült, a másik pedig a csoma nélkül. Ha a paprikaport állagjavításra is használtuk, akkor automatikusan a magvával darált porral fűszereztünk, azt használtuk, amelyekben több a terméshús. Attól szaftosabb, sűrűbb lett az étel.

– Lehet, hogy ezt liszttel pótolhattam volna? De hát ettől lett igazi a saft! Én egy ilyen jellegű könyv megírására vágytam. Akkor még nem létezett molekuláris szakácsművészet, az én könyvívási tervem periódusában semmilyen különleges eljárás nem volt. Azt gondoltam, hogy tudományos szemmel kellene végignézni sok eljárást: hogyan érdemes csinálni a szószokat, vizet meg zsírt hogyan hasznos emulgeálni, és mennyi olaj, mennyi zsír szükséges ahhoz, hogy a nekünk jó íz, állag, kinézet, forma létrejöjjön. A fűszerek egyik része vízben oldódik, a másik része zsírban. Akad csomó, vegyész számára érdekes kérdés, én pedig végül is vegyész is voltam. Van számos izgalmas probléma, hogyan is kell eljárni főzés közben, hogy ezeket a fölsimert elveket hasznosítsd. Rengeteg babona veszi körül a főzési folyamatot, mindenkinek van valami bevált módszere, hogy na, az igazi lecsó az...

– *Simonffy András. Az igazi lecsó. Az Új Írásban jelent meg.*

– Hát rendkívüli élmény volt. Hatalmas novella! Hogyan is kell felválni a zöldpaprikát? Ezek egy része hiedelem, és ráadásul téves is, én másképpen vágom. De bevett gyakorlatok. Adva van egy gyakorlat, amelynek a végeredménye picit különbözik a másiktól, és akkor az emberek egy-egy magyarázatot fűznek hozzá. Akkor is, ha nincsenek olyan adatok birtokában, amelyek reprodukálható, tudományosnak tekinthető megokolást adnának. És ez teszi az egészet nagyon érdekessé. A jó szakácsok sokféle eljárást, módszert, rítust tartanak, és ha az ember megvizsgálja ezeket, akkor egy részükről ki lehet mutatni, hogy az étel végső ízéhez semmivel sem járulnak hozzá.

Én például azt is határozottan érzem, de biztos megint csak az ízkultúrám vagy az ízlelési kultúrám miatt, hogy nekem mindegy, hogy az étel a főzés előtt vagy után lett-e szóva. Noha sokan állítják, hogy kifejezetten előtte vagy utána kell. Nos, a nátrium- és kloridionok olyan gyorsan áramlanak ki meg be, miközben nem is kötődnek semmihez, hogy bocsánat, de vegyészként kénytelen vagyok azt mondani, hogy ez nem egyéb hiedelemnél.

– *Ugyanúgy, mint a Simonffy-novellában a paprika hosszanti szelése vagy kockára darabolása...*

– Az a forma. Az viszont fontos.

– *Hát más-más felületeken érintkezik a zöldségdarab a többivel. A könyvedet tulajdonképpen egy vegyész írta volna a vegyész szemével.*

– Igen, ennek akkor lett volna piaca. A gyakorlat szembesült volna a tudománnyal. Tehát például: ha zöldséglevest csinálsz, a fölvágott zöldséget előbb kicsit párolni kell, és utána fölereszteni vízzel, vagy fordítva? Ennek az égvilágon semmi értelme, mert a végeredmény nem különbözik attól, ha rögtön ráöntöd a vizet. De nem is különbözhet, mert ugye nem sütöd meg, nem pirul meg, nem barnul meg, hiszen vizet ereszt, amikor párolod, és ezért nincs is különbség az így készült leves, illetve a rögtön feltöltött leves között.

– *Nem ad semmiféle extra ízt az eljárás?*

– Akkor adna extra ízt, ha 100 fok fölé emelkedne a párolás. De a párolásnak nem az a lényege, hogy 100 fok fölé menjen, mert az piritás, hanem hogy 100 fok alatt folyjék.

Szokás a húst is megpirítani. A sült húsok felületét megpirítják egy kis zsírban, mondván, hogy az ízek akkor bent maradnak. Erről is kiderítették, hogy semmi értelme, mert az ízanyagok könnyedén átjutnak a kérgen, annak semmiféle visszatartó hatása nincsen. Ami fontos, az a megpörkölődött hús saját íze. Tehát érdemes megpirítani, de nem azért, amiért gondolják. Ami viszont fontos, és ezt sehol sem találtam, de én tudom, hogy fontos: amikor az ember pörköltet csinál, abban van pirospaprika, bors meg egyéb fűszerek. Ha ezt beleöntöd, és rögtön adsz hozzá bort vagy vizet, és azzal együtt főzöd a pörköltet, akkor a fűszerek a lében, a szaftban lesznek. Ha viszont a pörkölt húsát addig forgatod a hagymán a fűszerekkel, amíg vizet nem kezd eresztetni, akkor a húsdarabok felületén lévő fehérjék denaturálódnak, és ennek során megkötik a fűszerek szemcséit, legalábbis ezek egy részét. De természetesen csak akkor, ha finomra vannak őrölve. Óriási különbség lesz a két végeredmény között. Utóbbi esetben a húsdarabok lesznek fűszerezesebbek, és az finomabb, mintha csak a lé a fűszeres. Tehát ilyen dolgokról szolt volna a könyvem. Ezeket már biztos felfedezték, úgyhogy lemondtam róla, hogy ez ügyben valami újat akarjak mondani.

– *Nemzeti szakácskönyv lett volna? Vagy családi? Vagy európai? Esetleg a személyes, az európai kultúrkörhöz kapcsolható, de világjáró ember sokféle kitekintő szakácskönyve?*

– Nemzeti szakácskönyvként gondoltam el. Szakácskönyv magyar kezdőknek. A különböző recepteket kritikával kezelve tanuljunk főzni, és tudjuk, hogy mit miért csinálunk! Olyan szakácskönyvet akartam írni, amelyben a különböző sütési-főzési recepteknél rámutatok arra, hogy mit miért csinál az ember. Minek is van értelme, és minek nincs.

– *Általános iskolában, a fák és virágok napján az egész iskola kivonult Monostorpályi tölgyerdejébe, és osztályonként versenyeztünk. Mindig volt slambucfőzési verseny. Annyiféle slambuc készült, ahány osztály volt. Én például el voltam képedve, mivel nálunk úgy csinálják a slambucot, hogy a szalonnát kiolvasztják, a zsírban megpirítanak nagyon sok vöröshagymát és paprikát, és arra megy rá a szárasztésza, ha pedig az is megforrósodott, a víz. És akkor belerakjuk a krumplit. Sokan pedig, akik kvázi monostorpályibbak voltak, mint mi, a forró hagymás zsírban kifehéritették a lebbencstésztát, tehát belerakták, és nem barnították, hanem megsütötték. Az bizony jobb volt, mint a másik változat, amikor nem a paprikás zsírban forgatták át a tésztát.*

– Rengeteg ilyesmi fordul elő. A lecsó, ugye! A zöldpaprika gyorsan megpuhul, és ha agyonfőzöd, ami nem azt jelenti, hogy órákig, hanem két perccel tovább, mint ameddig igazán jó, akkor puha, formáját veszített valami lesz az eredmény, amelynek olyan íze van az én számban, amit nem kedvelek. Ha pedig úgy főzöm, hogy pont a megpuhulás előtti fázisig juttatom el, tehát nem ropog, de már nem is nyers, és van tartása, az fenséges!

– *Nem eszem meg a húslevesbe főzött paprikát, mint ahogy a hagymát sem. Apám azonban szereti mind a kettőt: csak felnőtt koromban kóstoltam meg ezeket, az állaguk, a színük, a lötytedtségük taszított, ezért nem szerettem. Az ízét, amely végül is legfontosabb, ki se próbáltam. Egyszerűen gusztustalan volt számomra. Szóval, az étkezés könyvekké történő formázásának a korszaka lenne a mienk, amikor nem a családi hagyományok, a családi receptgyűjtemények mennek tovább, hanem beszivárogoz az asztalunkra a világ? Nekünk otthon volt olyan könyvünk, amelyből anyám főzött, és amelyből mi is tanultunk.*

– Túrós Lukácsból én is főztem, a Váncsából is. A Kuglerből remek süteményeket lehet készíteni. Aztán következett a „táplálkozz egészségesen” című változat is: hogyan kell

felhasználni a konzervet, és hogyan a száraztésztát. És a dolgozók munkáját hogyan lehet a mirelittel, a fagyasztással, a fagyasztott dolgokkal megkönnyíteni... Csak ezek után jöttek a nemzeti szakácskönyvek, az olasz, francia, arab ételek.

A fagyasztás mint olyan! A fagyasztással a zsíros szerkezeteket elroncsolja az ember. Az egyszerű túró, ami frissen olyan finom, ehetlenné válik, ha lefagyasztod, majd újból felengeded. És ez bármilyen zsírosabb ételre igaz. Engem meglepett, hogy erről se nem beszélnek, se nem tudnak.

– *Emlékszel arra a konzervre, amelyben tükörtójas volt? Sonkás tükörtójas! Katonaként szüntelenül csak néhány ételt kaptunk, és az egyik az úgynevezett gyíkhús volt, ami nem más, mint vagdalthús. A másik ez a bizonyos egy szelet sonka volt, két tojás ráütve, konzervben. Mindenre hasonlított, csak tükörtójasra nem. A tojásfehérje meg gumivá változott.*

– A tojásnál a forma nagyon fontos.

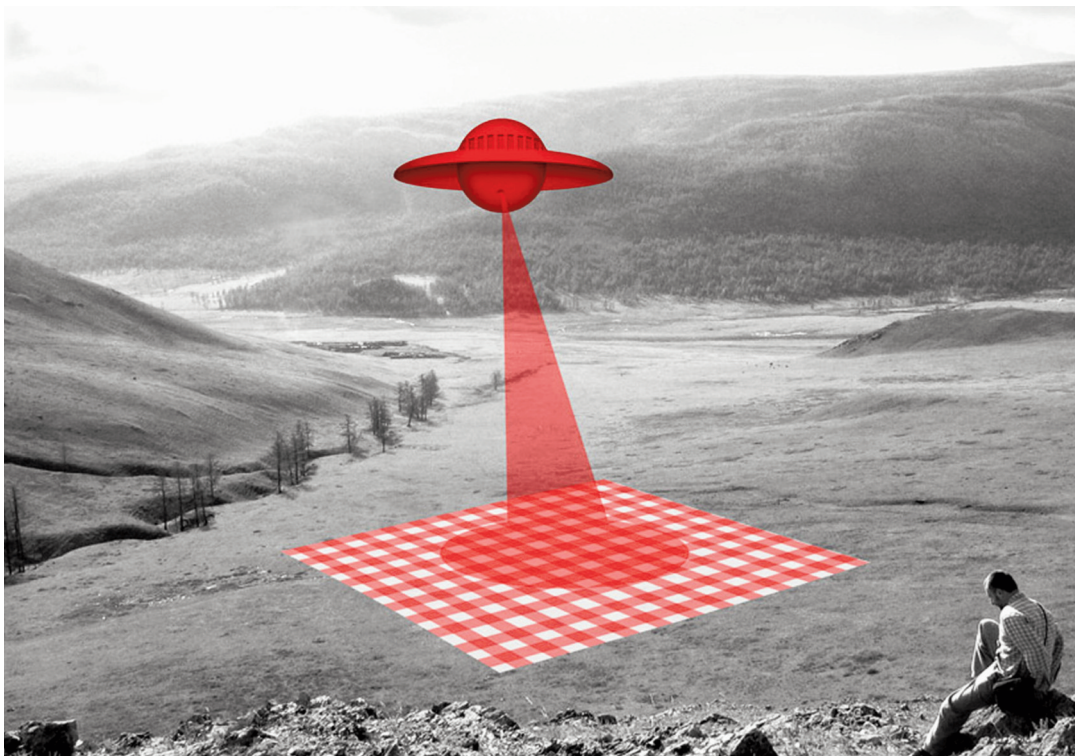
– *Fagyasztott tojás?*

– A Columbia Egyetemen voltam tanfolyamon. Az ottani menza szakácsánál a *sunny-side up*ot, vagyis a tükörtójasát, amit nagyon szeretek, gyorsan kellett rendelni, mivel ha az ember nem elég gyorsan mondta, már föl is dobta, és megfordította. Az amerikaiak többsége kétoldalt süti meg a tojást, amit én... hát jó, megettem, de borzalmas volt.

– *Majd jöttek a kreatív személyiségek szakácskönyvei, Végh Antaltól kezdve a tévésztárokiig...*

– Az a *Száz szatmári parasztétel* volt. Abban sok jó dolog található.

Reggeli a szabadban. Digitális grafika, 2009



- *Majd a Vasi parasztételek... és aztán jöttek a globális kultúrát képviselők.*
 - Vánca. Ő jó. A *Lakoma 2.* abszolút az internet szülötte.

- *Nekem túlságosan súlyosak ezek a könyvek.*
 - Váncsát az ember azért veszi elő, mert röhögni is akar. Ebből a szempontból az első kötet az optimális.

- *Azért kiderült, hogy Vánca alapján az arab ételek nem ugyanazok, mint amilyeneket Marokkóban ettünk.*
 - Kicsit jobbak.

- *Hát pont erről van szó. Ezek inkább Váncsára jellemző receptek, nem pedig a muszlim kultúrára.*
 - És itt nem is minden fűszer friss, és talán nem is onnan származó.

- *Az aszalt szilva nem friss?*
 - Az aszalt szilva nyilván hasonló, de az sem mindegy, hogy milyen szilva. Vagy mekkora a cukortartalma, a szárazanyag-összetétele. A nemzetközi konyhánál egyrészt nem biztos, hogy azonos a fűszerháttér, másrészt hiányoznak azok az apró tudások, fogások, amelyeket csak az ottani szakács tud. A mennyiség se mindegy! Biztos te is csak meghatározott mennyiségben tudsz egy ételt megfőzni, mert ha ötször akkorát kell, akkor könnyebben elrontod.

- *Kizárólag négy személyre tudok főzni.*
 - Ezzel én is így vagyok. Kisebbit se tudok csinálni, nagyobbat se. Bár egyszer a tan-széknek főztem egy kondér gulyáslevest vagy 30 liter volt, nagyon izgultam, de felfalták.

- *Hát, van néhány étel, ami így is, úgy is menne. Mondjuk, a pörköltet, a töltött káposztát vagy a töltött paprikát tudnám, de minden mást egyébként csakis négy személyre.*
 - Abban az időben mikrobiológiával is foglalkoztam. A mikrobiológiának az egyik legnagyobb problémája az volt, hogy míg a laborméretű gombatenyészet remekül működött, és kitűnő antibiotikumot vagy más anyagot termelt, ha ezt száz köbméteres tartályba kellett átvinni, összeomlott az egész. A gomba tönkremegy, valami ugyan marad belőle, de nem termel antibiotikumot – ilyesmik fordulnak elő. Volt egy híres botrány, amikor Kossuth-díjat adtak valakinek, amiért feltalálta a húsz méter magas fermentor toronyot, mert abban könnyebb áramoltatni a vizet. A Kossuth-díj osztása és a készülék elkészülésének a dátuma azonban valahogy elcsúszott. Előbb adták a díjat, és a gyártást csak utána próbálták ki. Kiderült, hogy ha húszezer egység tetránt termelő gomba kering ebben a sokméteres toronyban, akkor is csupán húsz egységet termel, mivel tönkremegy. A nyíróerők olyan erősek, hogy a gomba jelentős része elpusztul. Ez ipari probléma. De kicsiben is előfordul, hiszen az sem mindegy, hogy milyen lábasban kevergetsz. Bizonyos dolgokat éppen abban a lábasban kell. Ahhoz már hozzá vagyok szokva.

- *A tejet ugyanabban az alumínium lábasban főztük.*
 - Nem volt szabad abban mást főzni, csupán tejet.

- *Pedig nem a zsidó szokásokat követtük, de nekünk is volt tejes, másra nem használatos edényünk.*

– Mert a tej könnyen összemegy, ha idegen anyag kerül bele, ha használat után nem mossák el tökéletesen az edényt.

– *Anyám kuláklány volt, nagy konyhát vittek a szülei, és tanítónőként is rendkívül változatosan főzött. A mi táplálkozásunkat meghatározta az, hogy változatos nyersanyagokat használt. Gyerekkoromban épp úgy megismertem a gombafélék ízét, a halakat, a spárgát... Az ötvenes évek legvégén falun spárgát ettünk, mert a bábaasszonynak, Böske néninek rengeteg spárgája nőtt a kertjében. Anyám nagyon gondosan főzött. A másik, ami meghatározta az étkezési szokásainkat, hogy anyai ágon tót család lévén erős a familia szociális kohéziója. Nálunk társasági élet zajlott. Bár gyerekkoromban utáltam ezeket, mert azt hittem, hogy az ilyen alkalom csak a főzésről szól, ma már tudom, hogy nem volt igazam. A családnak szükséges kelléke a sok-sok eszmecsere. A névnap, a születésnap és egyéb évfordulók a nagy családi kérdések megtárgyalására adtak alkalmat: megvitatták egymás megsegítését, vagy kibeszélték a bosszúságaikat. Gyerekként ezt nyilván nem érthettem. Végül is ezek a fajta változatos, a szociális alkalmakat megemelő közös étkezések jó alapot teremtettek ahhoz, hogy felnőttként értékelni tudjam nemcsak a saját főzésemet, hanem az általa teremtődő alkalmakat. Igaz, nem hiszem, hogy kreatív vagyok a konyhában, szeretem az autentikusnak megtartható, hagyományos ételeket; bár ha valamit megismerek a világban, azt is megismétlem.*

– *Én nem tudok kétszer ugyanazt főzni, mert mindig kísérletezem, és a végeredmény mindig egy kicsit mássá válik.*

– *Ez sokszor jó, máskor viszont csomó dolgot kizár. Úgy gondolom, hogy a somlói galuska nem lehet más, csak somlói galuska. Az aranygaluska se lehet más, igaz, én nem tudom szakszerűen csinálni, de ha megváltozik az összetétele, akkor én azt nem fogom kedvelni.*

– *Ha valamit főzni szeretnék, akkor az Interneten tíz receptet is megnézek. Mindegyik kicsit eltérő. Majd becsukom, elteszem a gépet: nagyjából tudom, hogy miről van szó, hogy sütni, főzni, párolni szokás-e, végezetül csinálok egy saját verziót. Olyannak, amilyenek a tajine-t csináltam, mielőtt elmentünk Marokkóba: kevésbé édesre, fűszerekben gazdagabbra, kicsit lédúsabbra, mint a szokásos.*

– *Kevésbé volt tajine, mint a tajine. De jó volt. Na, most, hogy egy arab mit szólt volna hozzá, azt nem tudjuk. Feltehetően csodálkozott volna, hogy mennyire hasonló az arab és a magyar, vagy a marokkói és a magyar ízlés, de hát ez pont olyan, mint a hortobágyi húsos palacsinta. Ami számomra nem egy összehajtogatott palacsinta, hanem az, ami be is van panírozva, és pörköltből készült darálék található benne. Tudom, hogy ez a másodlagos ételhasznosítást szolgálta, egy volt a háziasszonyi praktikák közül, hogy miként kell felfrissíteni a tegnapi pörköltet, de attól még emlékszem, hogy anyám egyszerre százat is készített, mert lefagyasztotta. Megcsinálta, bepanírozta, és ha valaki jött, akkor gyorsan kiszedte a mélyhűtőből, és megsütötte.*

– *Tényleg jó lehet, kipróbálok.*

– *A főzéseid vendégfüggők, vagy épp a pillanatnyi állapotodtól függenek?*

– *Kettős. Vannak ritkán jövő, kedves vendégek, akiknek nem lehet akármit adni. Már csak Éva miatt sem. Én adnék ugyan, de ő nem engedi. Ha valakik gyakran jönnek, velük az ember már csak úgy viselkedik, ahogy szokott, és bevonja őket a saját maga kis körébe.*

– *De ezek különbözőek?*

– Mivel Éva, aki hegedűs volt, sok napra, hetekre elment turnéra a Fesztiválzenekarral, ha egyedül voltam, mindig főztem magamnak – csodálkozott is mindenki. Normális dolognak tartottam, hogy ha nincs is társaságom, csak a kutyák, akkor se eszem csupasz kenyeret, felvágottat. Miért degradáljam a saját étkezési kultúrámat? Úgy éreztem, hogy erre semmi okom nincs. Az a kis munka, amellyel el tudok készíteni egy ételt, hozzátartozik az életemhez.

– *Én is főzök, amikor egyedül vagyok. Azaz magamra is. Nem feltétlenül bonyolultakat, azokra többnyire nincs időm.*

– Néha csodálkoztam azon, amikor egyes hölgyek azon keseregtek, hogy azért nem szeretnek főzni, mert ha végre csinálnak valamit, azt felzabálják, és rögvést eltüntetnek.

– *Ez olyan, mint hogy elolvastam a könyvet, és eltűnik.*

– Hiszen nem a végtermék a lényege ennek a dolognak, hanem a folyamata. A folyamat, az, ahogy előállítom az ételt, amihez persze hozzátartozik az elfogyasztása is. Akkor ér véget, amikor eltűnt. Soha nem értettem, hogy lehet ezt úgy tekinteni, mint szükséges rosszat. Teljesen idétlen életfelfogás terméke ez. Az élet rítusokból, folyamatokból, kapcsolatokból áll, és az ételkultúra ennek értékes és szép része.

– *Van olyan kaja, amit kizárólag étteremben eszel?*

– Az étteremben az ember leginkább kipróbál dolgokat.

– *Középiskolás koromban három évig albérletben laktam, mert utáltam a kollégiumot. Volt egy másik albérlő, aki a barátommá vált. Idősebb, munkát végző srác volt, sportoló, és valahogy, ha vasárnap nem utazott ki-ki haza a szüleihez, együtt mentünk el ebédelni a színház melletti Gödörbe. Engem ez a barátom tanított meg étterembe járni, ott alkalomnak megfelelően viselkedni. Amúgy minden városban van egy Gödör. Hét közben eldöntöttem, hogy mit fogok enni, de mire a rendeléshez jutottam, mindig sertésjávát választottam, Holstein módra. Abban minden benne volt, amit külön-külön is szerettem: a sült hús, a pirított hagymakarikák és a tükörtojás. Az a három évem úgy telt el, hogy havonta legalább kétszer ettem ilyet. Pont úgy, ahogy, ha vízparton vagyok, rendszeresen halat eszem. Strandon pedig lángost.*

– Engem is megfognak a nevek. Ha különleges neve van az ételnek... aztán kiderül, hogy rántott hús, csak bele van téve valami. Amikor étterembe kezdtünk járni, még számított, hogy milyen nevet kapott az étel.

– *Sárospatakon – nem tudom, miért voltam ott, valamikor az első házasságom ideje alatt történt, a vendéglő nevére sem emlékszem, a vár közelében valahol – volt egy szép nevű frissensült. Csiki sertés csíkcokkák hasábburgonyával. Tarja, csíkokra vágva, és mindegyik darab kipanírozva, kisütve, hosszú hasábkrumplival, hosszába szelt kovászos uborkával. Máig emlékszem rá, de az ízére is! Az, hogy ötven évvel később is megmaradt az emlékezetemben, az ételnévnek köszönhető. Biztosan a név mágiája teszi.*

– Igen, de előfordul ez név nélkül is. Egyszer egy disszertáció opponense lettem Finnországban, ahol az a divat, hogy a disszertáns vacsorára hívja az opponenseket egy jobb étterembe. Ott ettünk egy különleges, sajtos halételt, ami rendkívül ízlett. Hazajöttem, nekiálltam, hogy rekonstruáljam. A sakkozók, úgy húszezer parti után, ha ránéznek a táblára, tudják, hogy miről szól majd a játszma. Ez a szakácsoknál is így van. Az igazi szakács az, aki, ha megkóstolja az ételt, meg is tudja csinálni. Rekonstruálja, hogy milyen alkatrészekből jött létre. Sok-sok évnyi főzés után jutottam el odáig, hogy – ha nincs agyon fűszerezve a

4 Louis Seymour
Bazett Leakey
(1903–1972), kenyai
paleoantropológus,
régész, az emberi
törzsfajlódás egyik
legnagyobb hatású
kutatója.

kaja – íz alapján én is sok mindent meg tudjak csinálni. Ez a halétel úgy nézett ki, hogy főztél tengeri halat, fehérhúsút, vastagon szeletelhetőt, és tejszínes krumplilevest készítettél. A tányérba beletetted a halat, mellé kék márványsajtot, és rámerted a forró krumplilevest. Elképesztő ízvilágú, pont olyan, mint amelyet Finnországban ettem. Olyan boldog voltam, hogy sikerült!

– *Az étkezésnek a test fenntartásán túl, az individuum létezésének kiszolgálásán túl egyre erősebb szociális szerep is jut. Ez volt az, amit itt összegeztünk?*

– Annyit tehetünk hozzá, hogy ez nem csak az étkezésre jellemző. Minden, amivel az ember foglalkozik, ilyen. Ha az ember kitalálja, hogy a levelek postára adásának bérmentesítését bélyegekkel lehet megoldani, akkor gyorsan kialakul a bélyeggyűjtés kulturális kompartmentje, szeglete. Ennek semmi köze nem lesz a bérmentesítéshez, rengeteg embert foglalkoztat, szabályai vannak stb. Ebből a szempontból ez nem különleges dolog – hanem ez a normális.

– *Az étkezési kultúra megtanítása alapvetően melyik közösség, szociális csoport feladata? A családé?*

– Alapvetően igen, de vannak egyéb helyzetek is, amelyek étkezés köré szerveződnek. Léteznek diplomáciai ebédek, vagy például ha a szervezet alkalmi összejövetelén ötszázán ebédelnek közösen... Az embernek van egy konstrukciós képessége, amellyel a legegyszerűbb ember is él, aki tud néhány száz szóval beszélni. Mindenkinek van konstrukciós képessége: mondatokat képes előállítani. Minden olyan aktusban, amelyben az ember társasan vagy később egyedül vesz részt, ezt teszi. Bármire fogunk, abból konstrukció lesz. Csak ritkán adódik olyan mechanizmus, amely a konstrukció darabjainak a szelekcióját olyan irányba végezné, hogy az kizárólag az életfenntartást vagy a csoport fennmaradását célozza meg. Az ember a legarchaikusabb társadalmakban is rendelkezik bőséggel, a bőség pedig lehetővé teszi, hogy a konstrukció cizellálttá váljék. Számos olyan dolog befér az aktusokba, amely nem feltétlenül funkcionális szükséglet. Az ember élvezkedik ezekben a mintázatokban, amelyek így létrejönnek. Az eredetük mindig valamilyen létfenntartási igény kielégítésére vezethető vissza, de a konstrukció természete olyan, hogy ha egyszer elkezdjük csinálni, akkor többet, bővebbet, nagyobbbat, másképpent is akarunk.

– *Egy fogadáson már lehet látni, hogy az étkezés nem valódi étkezés, hiszen mindössze falatokat eszik a vendég. Az étkezés csupáncsak oldottságot biztosító, a jelenlétet komfortosabbá tevő járulék.*

– Sőt, akár el is válhat tőle. A diplomáciai ebédre nem feltétlenül éhesen megy az ember. Amikor a fiamnak próbáltam ilyen dolgokra magyarázatot adni, azt mondtam neki, hogy minden kultúra komplexitása jellemezhető azoknak a kis viselkedési egységeknek a számával, amelyek egy adott funkció ellátásához szükségesek. Az étkezés esetében erre jó példa a nyúl elkapása. Louis Leakey⁴, ugye, bebizo-

nyitotta, hogy az ember is el tudja kapni a vadnyulat, ha ismeri annak a szokásait: rohan bizonyos rövid távolságot, aztán vagy jobbra, vagy balra fordul, vagyis cikkcakkban fut. Ha az ember utána szalad, és tudja, hogy elkanyarodik a nyúl, akkor ötven százalék a valószínűsége, hogy ha rávetődik jobbra vagy balra, a nyúl alatta lesz. Ezt ő bizonyította, a saját fogásával! A nyulat meg lehet fogni, és ha az ember megöli, széttépi, felfalja, mindez a primer éhség kielégítése, ez az első fokozat. A második fokozat az, hogy megnyúzzuk, nyársra húzzuk, tüzet rakunk, és megsütjük. Kell hozzá tűz, nyárs meg esetleg egy nagy levél, hogy ne csöpögjön a zsír a szőrmebundánkra. A következő fokozaton, például az egyszerű paraszti konyhában már elérhetők az evőeszközök, poharak, kupák, tepsik, tálak, számtalan dolog. Egyetlen ebédnél harminc, negyven, ötven darab különböző tárgyat használsz. Ha most egy diplomáciai ebédet nézünk mint végső komplexitású valamit, akkor ott bele kell számolni egyrészt az asztalon lévő evőeszközöket, ami ránézésre is borzasztó sok, és ehhez hozzá kell még venni azokat az eszközöket, amelyeket a szakácsok használnak, miközben ugyanazt a nyulat elkészítik. És bele kell számolni a mosogatógépeket, a vízcsapot és minden konyhai felszerelést is. Kiderül, hogy a tárgyak darabszáma exponenciálisan növekszik. Tehát a kultúra komplexitását a tárgyak számának exponenciális növekedése mutatja. És azt is, hogy hogyan nő. Ez egy általánosítható megfigyelés. Ha már az előbb a bélyeggyűjtést mondtam: bélyeget nagyon egyszerűen is lehet gyűjteni. Emlékszem, apám a fiatalabb éveiben gyűjtött bélyeget, de először csak magának, ami nagyon egyszerű folyamat volt. Ugye, berakták a bélyeget valamilyen bélyeggyűjtő mappába. Aztán később kiderült, hogy ebből pénzt is lehet csinálni. A postán lehetett kapni letépett, levágott levél- és papírdarabokat, arról le lehetett áztatni a bélyeget, szortírozni és százas csomagokba gyűjteni, befőttes gumival megkötni – és akkor azt lehetett vinni eladni.

– *Ilyeneket magam is vettem gyerekkoromban – én élőlényes bélyegeket gyűjtöttem.*

– Itt is látni, mennyire komplikálódik a dolog. Egyre több tárgy kerül bele a folyamatokba, és ha már nagyítót meg csipeszt is igényelsz (lehet ugyan szutykos kézzel is, de rendes bélyeggyűjtő hozzá nem nyúlna a bélyeghez csipesz és nagyító nélkül, mert néznie kell a fogazatot, hibátlan-e, és amelyiknek nem hibátlan, az már nem ér annyit), tehát minden ilyen kialakuló rítusokból összerakott kultúra növeli a tárgyak számát és a saját komplexitását. Ennek termodinamikai háttere van. A Carnot-féle körfolyamat az, amelyik azt mondja, hogy ha az energiát munkává alakítjuk egy folyamatban, akkor nagyon nagy a veszteség, ha az a folyamat egyetlen lépésből áll. Ha rendkívül apró lépésekben tudjuk ezt a munkát elvégezni, akkor az energiaveszteség egyre kisebb, a termodinamika törvényei alapján, ugye, 44% a lehető legkisebb veszteség. El lehet érni, hogy egyre komplexebb módon végezzem el a munkát, és így az energia egyre jobban hasznosuljon a munkává alakítás során. Ez nagyon általános törvényszerűség. Azt hiszem, hogy itt ugyanígy jelentkezik. Ha elindul egy kulturális folyamat, akkor az aprózódik, tárgyakkal telítődik, és egyre kulturáltabbnak gondoljuk.

– *A fogadásra, amikor a sok ezer lépésből végeredményben létrejön egy sok-sok tálca, sok-sok evőeszközös közös étkezés, akkor jövök én, aki a már említett számbórt úgy ette meg, ahogy, miután a kínaiak nem engedik, hogy te szedj a tálból, hanem mindig a melletted lévő ember szed neked, és a szerinte legfinomabb, számodra legrémesebb falatokat – nos, én nem csináltam egyebet, mint apróra daraboltam a megfőzött, zsíros, szőrös bőrt, és szépen elterítettem a tányéron. Módszeresen, élvezettel összekentem a tányért, hogy látszódjék, milyen sokat és milyen aprólékosan ettem. Az ételélményeid milyenek?*

– A legnagyobbat mondom, amely kulturálisan a legnagyobb. Volt Amerikában egy barátom, olajmágnás család leszármazottja, kutató, Picassók lógtak a kamrájában, mert nem volt hely a falon. Elvitt vacsorázni Washington legelőkelőbb éttermébe. Rendesen fel kellett öltözni. Négyes asztalnál ültünk, amely magas cserepes növényekkel volt körülvéve, ezáltal teljesen izoláltak maradtunk. Az volt a szörnyű, hogy ha a pohár felé nyúltál, akkor a bokrok közül megjelent egy kéz, és azonnal töltött. Négy ember figyelte, hogy mit is kívánunk csinálni. Mindenkinek őrangyala volt, aki beavatkozott, nehogy véletlenül bárki is megerőltesse magát a villával vagy a sótartóval. Aztán hozták az enni-valót, csigát, extra ételeket, mi pedig megettük. Azt gondoltam, ahogy az én kultúrámban megszokott, hogy jó, hát most felfaltuk a drága ételeket, elengedjük magunkat, és beszélgetünk. A meghívóm azonban egyszer csak fölállt, menjünk haza, otthon majd megisszuk a kávé és beszélgetünk. Ez nem az a típusú viselkedés, mint amikor Pesten azért megyünk haza kávézni, mert az étteremben drága – ez egészen más volt. Az elemi udvariasságot félretéve megkérdeztem, hogy miért. Itt eszünk a drága étteremben nagyon drága ételeket, és rohanunk haza. Kicsit csodálkoztam, s azt mondta, hogy mindenki így tesz. Csak azért jövünk ide, hogy a feleségeink holnap elmesélhessék, itt voltunk. Ahhoz pedig nem kell itt ülni. Otthon sokkal kényelmesebb.

– *Eszerint már minden sajátos ételt megeszel. Amerikai hatásokra.*

– Donner barátom művelt, kulturált és gazdag ember volt. Négy gyerekkel, orvosfeleséggel. New Jersey-be költöztek, ahol az egyik szomszédja bíró, a másik ügyvéd, a harmadik valami igazgató volt. Tudod, mondták, nem akartuk, hogy a gyerekek hozzászokjanak a gazdagsághoz, azért költöztünk ide. Nem értették, hogy miért röhögök. Donnernek – 1965–66-ban járunk – lett egy kis kerti traktora, amellyel fűvet tudott nyírni. Mi két hónappal az odaköltözésük után jelentünk meg náluk. Éppen nyitott napot tartottak, ami azt jelenti, hogy kiírták az utcán, mikor lesz nyílt napja a családjuknak, amikor az összes szomszéd átjött – akik ügyeltek, hogy ne egyszerre érkezzenek félóra –, vizitált. Valamennyi család beköszönt, teljes létszámában, és így szépen megismerkedtek egymással. Ez a bevált rutin. Donner felült a fűnyíró traktorra, mert olyat még senki se látott, öt percig fűvet nyírt, aztán megmutatták a téli kertet, majd az egész házat. Mindenki mindenkinek bemutatkozott, és mindenki jól tudta, hogy félóra múlva fel kell állni, mert akkor megérkezik a következő család az utcából.

– *És mi lett Donnerral?*

– A Harvardon akart dolgozni, ugyanabban a laborban, ahol én. Kiderült, hogy ő mindent tudna hozni: vegyszert, felszerelést, ami neki nélkülözhetetlen, mivel szüksége volt egy tudományos közösségre. A Harvard dékáni hivatala ehhez nem járult hozzá, mert hát hogy képzeled, azért mert gazdag, csak úgy bejön ide az utcáról? Folyamodjon egy alapítványhoz, nyerjen el támogatást, és ha tud hozni iratot arról, hogy pénzzel támogatják a munkában, akkor befogadják. Szomorúan mesélte, hogy hónapokig is eltartana keresni egy alapítványt, és hazament. Másnap aztán vigyorogva jött, hogy minden el van intézve. Kérdeztük, hogy mi van, hogy talált alapítványt? Hát alapított egyet a fia nevére tegnap, és ma már itt is van a támogató papír. Elvittem a dékáni hivatalba, és elfogadták. Akkor kezdtem megtanulni, hogy milyen Amerika. Hát ilyen volt.

– *És mivé vált Donner?*

– Ő biokémiai kutatásokban volt érdekelt, bár végzettsége szerint orvos. A halálhormonnal foglalkozott. Még az *Élet és Tudomány* is írt róla – nem miattam, hanem maguk-

tól. Volt egy nagyon bonyolult anyagcseremodellje, amelyben kellett lennie egy olyan hormonnak, amelyet death-hormonnak nevezett el, vagyis halálhormonnak. Ennek a hőmérséklet-szabályozásban kellett szerepet játszania, de nagyon nehéz volt az igazolása. Egyébként precíz ember volt. Végül az egyik gyógyszergyár laborjában kapott állást. Hogy aztán az igazi állás volt-e vagy csak ugyanilyen, mint ez, nem tudom. Évekig dolgozott az ezzel kapcsolatos témákon, az irodalomban meg lehetett találni. Ahogy az ilyen kapcsolatoknál lenni szokott, egy-két évig leveleztünk, aztán ritkultak az alkalmak, és abbamaradt az egész.

– *Végül is az amerikai ételeket rajta keresztül voltál hajlandó elfogadni? Mások, mint az európaiak?*

– A gátlás megszűnt, de az érdeklődés nem jött meg azonnal. Az jelentett változást, hogy többé már nem félttem, ha vendégségbe kellett menni, és valamit adtak, amit nem ismertem.

– *És ha mozgott, amikor a tányérodra ültették...*

– Aztán hazajöttem, és itthon az első vendéglőben kiderült, hogy eszméletlenül gusztustalan, zsíros ételeket szolgálnak fel. Sokszerűen ért az első vendéglő, mert óriási különbség volt a magyar konyha zsírtartalma meg a kinti között. Ez csak egy megjegyzés, most nem a magyar konyhát akarom minősíteni ilyen szempontból. Valószínűleg az én ételeim is iszonyú zsírosak, ha visszagondolok, de Amerikában hozzászoktunk a minimális zsírtartalmú ételekhez...

Jaj, ez nagyon érdekes volt: voltunk egyszer Houstonban egy barátommal az ottani főétteremben, amiért két órát álltunk sorban. Oda nem lehetett előre bejelentkezni, hanem ott kellett állni. Ragaszkodtak hozzá, hogy sorban. Ez olyan hely, amit muszáj megnézni, mondta a barátom. Beengedtek, leültünk, és kiderült, hogy múzeumban vagyunk, ahol van Gogh-tól kezdve Gauguinen át Matisse-ig mindenféle festmény lógott a falakon. És távol-keleti alkotások, szobrok, vázák. Elképesztően gazdag múzeum négyötteremmel, és ott működött benne az étterem. A tulajdonos étel- és művészetmániás ember volt. Az árak szokatlanul alacsonyak voltak, nyilván nem különösebben érdekelte őt, hogy a hely jövedelmező legyen. Én speciel homárt választottam, amihez kötényt adnak és megfelelő célszerszámokat.

A homárral másik történetem is van. Pár évvel később, a '70-es évek közepén Amerikába kellett utaznom. A Jackson Laboratóriumnak volt egy kutatója, aki beltenyészett törzsekkel dolgozott, és mi itthon gyorsan akartunk csinálni beltenyészett haltörzseket. Bizonyos problémákat meg akartam beszélni vele. Egyik kollegám kint dolgozott New Yorkban, és megegyeztünk, hogy kimegyek, és elmegyünk Maine-be, ahol a Jackson Laboratórium működik. Ott állítják elő a nagyon híres patkány- és egértörzseket. De Maine-be, ahol mindössze turistaszezonban fordulnak elő látogatók, valamikor novemberben mentem. New Yorkból autóbusszal utaztunk Andrással. A buszvezető útközben többször megkérdezte, hogy biztos oda akarunk-e menni, mert ott ilyenkor senki nincsen. Mondtuk, hogy biztos, várnak minket. Megtaláltuk a pofát, elintéztük vele a tudományos részt, aztán másnap elvitt bennünket ebédelni – egy olyan vendéglőbe, ahol a legolcsóbb étel ötven dollár volt. Andrásnak se volt pénze, nekem se, hogy ötven dollárért ebédeljünk. Jött a pincér, és mindenki homárt kért. Amikor hozzánk ért, akkor néztük az árakat: lehetett főtt marhaszeletet kapni, ami a legolcsóbbnak bizonyult az étlap szerint. Mondtuk, hogy azt kérünk. A pofa rájött, hogy valami nem stimmel. Ránk szólt, hogy nyugodtan rendeljünk, a cechet a cég fizeti. De hát magyar virtus is van a vilá-

gon: most mondjuk azt ezek után, hogy homár? Úgyhogy azt mondtuk, hogy mi marhát szeretnénk. Csodálkozott, de ha ezt szeretnénk, legyen. Megették a finom ételt, mi pedig rágtuk a száraz, undorító marhahúst. Visszamentünk New Yorkba, ahol egy másik tanítványom dolgozott, aki akkor éppen San Diegóban volt. Odarendeltem New Yorkba, jöjjön, és vigyen el bennünket egy homárra. Szegény Hardi Robi. A homár finom dolog, ha jól csinálják – és iszonyú drága.

– *Nekem más típusú élményeim mediterrán vidékeken voltak, ahol étkezés után abszolút lehetett, sőt kötelező volt órákon át tartó beszélgetésekbe bonyolódni.*

– Kis étterem, ahol rögtön megkínálnak grappával, és mesélnek. Közben hozzák a kaját.

– *Melyik Fellini-filmben is van az antik zabálás?*

– A *Satyricon*ban. Látható, hogyan megy az ilyesmi. Időnként felfedezik, hogy kell ezt csinálni. New Yorkban elvittek egy étterembe, ahová két hónappal korábban be kell jelentkezni, mert olyan hosszú a sor. Nem volt zene, és nem volt étlap, de voltak kényelmesen nagy asztalok, térelválasztó növények és bútorok. Beültél, meg volt adva, hogy mikor kezdődik, és meddig maradhatsz ott. Az étel egységárú, valami huszonöt dollár, ami viszont akkoriban rengeteg pénznek számított. Az italért külön fizettél. Időnként tálakkal jelentek meg a pincérek, rajtuk a legkülönbözőbb ételekkel: zöldségek a vegetáriánusoknak, húsok a kannibáloknak. Ha akartál, akkor levettél belőle, ha nem, akkor nem. És nem mindig ugyanaz jött vissza, mindig kicsit más, de három órán keresztül áramlott az ételfolyam, miközben beszélgetni kellett, hiszen azért mentél, hogy beszéljess. Ide csupán azok jártak, akik mindezt élvezték.

Volt olyan, ha már belekezdtem, amikor épp végeztem a Ford-ösztöndíjjal, és készültünk haza, azt kértük, hogy mivel a hajójegy ára nagyjából megfelel a repülőjegyének, minket a feleségemmel hajóval küldjenek vissza Európába. Nem örültek ennek, de elintézték. New Yorkban felszálltunk a Queen Elizabeth II-re, azzal érkeztünk meg Franciaországba. Az üdülőhajókkal az a probléma, hogy ébren kell tartani és szórakoztatni az utasokat. Az első osztályon szmokingban járkáltak az urak, nagyestélyiben a hölgyek. A turista osztályon, ahol mi is utaztunk, persze mindenben lehetett lenni. Volt egy szórakoztató brigád, show-műsorok voltak, stand upok, mindenféle időtöltés. Amiért az egész mesélem, az azonban az étkezés. Naponta hatszor ültünk asztalhoz, enni. Este 11-kor aztán megnyílt a kapitány büféje, ami azt jelentette, hogy kilencvenféle felvágott és száztízféle sütemény közül válogattunk, miután napközben amúgy betegre ettük magunkat. Ott heverték a tálak, rendkívül guszpusosan. Az élvezetet cizellálta, amikor egyik éjjel megállt a hajó, mert jött szembe egy másik, amelyen valaki rosszul lett, és azon a hajón történetesen nem volt orvos. Átküldték az idős urat, aki útközben infarktusban meghalt. A kapitány nagy lelkesedéssel közölte, hogy holnap tengerészmetetés lesz, mivel az úrnak nincsenek hozzátartozói. Mindenki lelkesnek bizonyult, végre egy esemény.

– *Egy hulla.*

– Hamarosan távirat érkezett, mégis van örökös, aki ragaszkodik a hullához. Többet nem szóltak róla. Az osztrák pincérünk, aki úgy gondolta, hogy a Monarchia révén honfitársak vagyunk, megsúgta, hogy az urat a húsos jégszekrénybe akasztották fel.

Egyébként a hajón saját újságot adtak ki, amelyet reggelenként becsúszttak a kabin ajtaja alatt, és a legfrissebb eseményekről tájékoztattak bennünket. Volt sósvízi uszoda, édesvízi uszoda, agyaggalamb-lövészet, minden, amit el tudsz képzelni.

– A közelmúltban Izraelben hasonló élményem volt. A küldöttség elegáns hotelban szállt meg, mind a reggeli, mind a vacsora elképesztően gazdag volt. A reggelivel itthoni szokás szerint az egész napot el tudtam volna tölteni. Tulajdonképpen a vacsora is elég lett volna: délután fél 6-tól 11-ig tartott, tetszés szerint, és akadtak olyanok, főleg az amerikaiak, akik öt órán keresztül kajáltak. Folyamatosan jöttek a japánok, az indiaiak, akik néhány perc alatt az egészet elintézték: mindent összeszedtek a tányérjukon, masszát kevertek belőle. De nem ezt akarom mondani, hanem a következőt: három alkalommal ebédeltünk is, és a vendéglátóink mindháromat könnyű étkezésnek szánták. Mindegyik alkalommal tengerparti arab étterembe vittek bennünket, ahol valami oknál fogva csak a salátákból mindenkor tizennyolcféle készült. Egyszerű, de ízletes saláták voltak. Az, hogy a zsidó vendéglátók a vendégeiket képesek elvinni egy arab étterembe...

– Én ebben politikát érzek: lássátok, micsoda szabadság van itt.

– Lehetséges, mindenesetre hatásos volt. Tetszett. A hideg zöldségek mellett volt némi parázson sütött hús is. Ezzel szemben, visszatérve a hotelhoz, ott ugyanezek a saláták voltak – ilyen szempontból eléggé globalizált az ellátás.

– Két dolgot teszek hozzá. Az egyik bizonyos értelemben az én megszégyenülésem. Az ember, ugye, kelet-európai. 30–40 éve kezdtem el nyugatra járni, s ugye, az a keleti szokás, hogy a vendéglátó feleségének virágot viszünk és egy üveg bort. Ezt Amerikában nem ismerik, mindig megdöbbenek, így aztán hamar leszoktam róla. Amikor az elején megjelentünk a virágcsokorral és a borral, akkor körbeálltak, néztek, hogy ugyan mit akarunk.

Na, mindegy, amikor még létezett Nyugat-Németország, ott volt egyszer egy konferencia, ahol én is előadó lehettem. Akkor az átlag hotelár, mondjuk, húsz dollár volt. Én egy négyszáz dolláros hotelszobát kaptam, luxuskörülmények között éltem. Vittem magammal egy üveg Tokajit, gondolván, hogy majd megisszuk azzal a kis csoporttal, amellyel gyakrabban akarok találkozni. Eljött az idő, előhúztam a Tokajimat, és mondtam, hogy egészségére mindenkinek. A kis csoportba tartozott a konferencia vezetője, egy hölgy is, aki rám nézett, elmosolyodott, majd odaszólt az egyik asszisztensének, hogy menjen el, vegyen egy tucatot ugyanabból a márkából, és akkor mindenkit megkínálunk. Alig egy óra múlva ugyanabból a márkájú Tokaji aszúból ott volt egy tucat üveg: meg az enyém. Én pedig magamban égtem, mint a rongy, természetesen. Holott kedvesen, nem sértő szándékkal csinálták.

És az utolsó eset. Kenyában jártam, az UNESCO konferenciáján, ahol elvittek bennünket Nairobi kiváló éttermébe. Az étterem dzsungelszerű parkban, olasz dizájnertől épített különleges betonszörnyben működött. A felső tízezer gyerekei jártak oda, nyakukban súlyos aranyláncokkal és egyebekkel, ott álltak sorban, mivel csak úgy nem lehetett bemenni, de, ugye, minket beengedtek. Ott ugyanaz állt elő, mint az előbbi, New York-i történetben, azzal a különbséggel, hogy afrikai zene szólt, és szerintem a napközben a közeli nemzeti parkban elhullott állatokat tálalták fel: hozták a krokodilt, elefántot, zebrát, antilopot, mindenféle húsokat, óriási tálakat, jól megsütött, szaftos és ízletes dolgokat. Aki kért, annak adtak. Teljes estén át vadhúsokkal szolgáltuk ki magunkat.

– Pekingben működik egy úgynevezett éjszakai piac, ahol különböző vidékek kajáit árulják, nyársra tűzött skorpiótól kezdve a vizeletben főzött veséig, kutyától kezdve gyűrűvé sodort lóbélíig. Hányingerkeltő volt, amikor láttad, ahogy ropogatják a birkaszemet, és kibuggyan az üvegtest a falatozó szájából. Nem is tudtam enni, mert a szag elviselhetetlen volt.

– Rockenbauer Pálnak volt egy története Mongóliáról, ahol tévériporterként járt. Természetesen lakomával látták vendégül. A története arról a levesről szólt, amely úgy készült, hogy vettek egy kecskét, lecsapták, fölhasították a hasbőrét, és vörös izzásig hevített köveket dobtak bele, majd bevarrták, és tűz fölött megsütötték. Ahogy kész lett, kiszúrták, egy edényben felfogták a levet. Ez volt a leves. Ugye, szegény Rockenbauer majdnem meghalt, de az igazi bajt az jelentette, amikor érkeztek a leves utáni fogások. Ő volt a díszvendég. Emiatt egy főtt birkafejet tettek a tányérjára, amelynek kidülledtek a szemei, isteni szerencse, hogy nem hányta le. Zseniális ötlete támadt. Mellette ült a vendéglátók legöregebb bácsija, úgyhogy fogta a főtt fejet, és azt mondta, hogy ez a legöregebbet illeti. Mindenkitől óriási elismerést kapott, mert ugye a legfinomabb falatot átadta. Így úszta meg a düllelt szemű főtt birkát.

– *Nekem is vannak kényelmetlen megszégyenüléseim, amelyeket nyilvánvalóan inkább csak én éreztem annak. Mindig a viselkedésemmel volt baj, nem az étellel. Például Kínában, Pekingben. Valami, a mi halászlevünkhöz hasonlító, bő levű, sokzöldséges, csípős levest kaptunk, vekni nagyságú békákat főztek bele. Kedvelem a békát, ezzel semmi baj, de én úgy ettem, mint a halászlevet, lével, de közben láttam, hogy minden asztaltól bámulnak, vihognak. A kínaiak vihogásánál nincs megalázóbb hang. Végül már az egész étterem röhögött, mígnem felfogtam, hogy rajtam. A szecsuan borstól zsibbasztó léből mindössze a húst kellett volna kieszedni.*

– Én nem voltam Kínában, de járt ott egy hölgy tanítványom, akinek a papája jeles, tudós férfi. A Kínai Akadémia látta őket vendégül. Az irodalomból ismerjük azt az ételt, amikor egy majmot lekötözve behoznak, és levágják a koponyatetejét, hogy kikanalazzák az agyvelőt. Mindezt akkor a kislány előtt csinálták, aki mindettől elájult. Igazából annyit látott, hogy egy éles kard suhan, és máris ott volt előtte az ennivaló.

– *Miféle ételsorban lehetett ez a fogás! Érdekes, hogy nemzetenként mennyire más az ételsor. Van, ahol a levest eszik a végén, máshol a salátát elől... vajon miért?*

– Az én rendszeremben ilyen magyarázatoknak nincs értelmük. Van a rítus, amely kialakul, és az rögzíti a sorrendet. Az embernek a konstrukciós készsége mellett van némi hajlama a racionalításra, amely egyébként minden állatban megvan: egy ragadozó vagy egy nyúl is tud bizonyos elemi szinten racionálisan gondolkodni, tudja, hogy ha ott ment be, akkor ott fog kijönni. Ezért az ember a racionalitással akar valamilyen magyarázatot fűzni a rítushoz, ami teljesen mindegy, hogy jól hangzik-e, de az biztos, hogy nincs értelme, hiszen a rítus nem a racionalitásból építkezik, hanem szokásból, mintákból.

– *A majmoknál van ételsorrend?*

– Nem hiszem. Kutyáknál van, mindig a legfinomabbat kell elsöre enni, és csak akkor enni a következőt, ha ez már elfogyott. És a kutya mindig éhes. A majmok kevés húst esznek, leginkább bogyókat meg gyümölcsöt, levelet, rügyet fogyasztanak. Na, és férgeseket. És mindenki egyedül teszi. Nincs tál, amelyből válogathatnának.

– *Tehát ez emberi tulajdonság?*

– Ez teljesen emberi tulajdonság. Evolúciós mérték szerint a bőségtől nagyon új dolog. Ha belegondolsz, a perui indián törzsek az Andokban csak annyit szednek, amennyit muszáj, és mindent megesznek, amit megszereztek. Nem alakult még ki az a rítus, hogy az ételeket díszíteni, sorba rendezni is lehet. Ez későbbi fejlődés eredménye, annak nyomán, amit az előbb tárgyaltunk: hogy minden ritualizálódik, és mellőzhető ele-

meket kezd magába foglalni. Lehetne vitatkozni, hogy ez fölösleges-e, vagy sem, miután a rendszerezés és a kreatív készség alapadottság: olyan, mint a légzés vagy a beszéd. Ennek a „kinövéseit” úgy tekintjük, mint a beszéd esetében: ha a tömondatokon túl valaki túlságosan cizellált mondatokban beszél, akkor megszóljuk, hogy fölöslegesen teszi. Néha akkor is megszóljuk, ha ismételt, hosszasan beszél olyasmiről, ami a téma szempontjából érdektelen. De az szélsőséges eset, amikor azt mondjuk valakire, hogy locsog. A normál emberi kommunikációban azt várjuk, hogy az kerek, értelmes történet legyen, fölösleget ne tartalmazzon. Ha valaki csakis a lényegét mondja el, akkor arra oka van: siet, nem ér rá. Meggyőződésem, hogy maga a történet mondása, várása, hallgatása genetikai okok miatt jelentkezett. A közösség fennmaradásához szükséges, hogy a résztvevők figyeljenek a történetre, mert a történet a közösségről szól: a közösség tagjairól, ott előfordult eseményekről, a közösség... hogy is mondjam, a közösség személyiségének a részei a történetek, ezért fontos azokat elmondani. A tagjai általuk jutnak hozzá a közösséget felépítő kultúrához, rítusokhoz és egyebekhez. Ez alapvető emberi tulajdonság. Szeretünk történeteket hallgatni, mondani, kritizálni. Az modern dolog, hogy a különböző közösségek egymás történeteire is odafigyeljenek. És most ebben a fejezetben étkezési történeteket meséltünk, remélem, az olvasók nem lankadtak el a végére.

(Részlet Géczi János Csányi Vilmosmal készült interjúkötetéből, amely *Őszi kék. Élet, történet, konstrukció* címmel a közeljövőben jelenik meg az Athenaeum Kiadó gondozásában.)

Érintés. Digitális grafika, 2001

