



Szellem a fazékból - Szabó Magda konyhája

2017 január 15. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

5

Átlag: 5 (1 szavazat)

Mérték

Kilenc évvel Szabó Magda halála után kiadták (a hagyatékából elkerült) Jablonczay Gizella-féle szakácskönyvet.

Kérdés, hogy maga az író? kiadta volna-e. Hiszen Jablonczay Gizella (a családban csak Melinda) az a személy, aki elszerette Szabó Magda édesanyjának első férjét, Majthényi Bélát. Méghozzá – ha hinni lehet a Régimódi történet című regénynek – a szakácstudományával. A zseniálisan fűz Melinda olyan pulykapecsenyét bűvészkedett az asztalra, hogy a beteg és megalázott Majthényi feléledt, s a vénkisasszony megbabonázta a nála tíz évvel fiatalabb férfit. Etesd a bestiát! – summázta a szerelem művészetét egykor Laborfalvi Róza is.

Elképzelni sem lehet tehát bonyolultabb érzelmi viszonyt, mint ami Szabó Magdát fűzhetette Jablonczay Gizellához. A Szüretben (1943) félkótya, totyogó vénasszonynak ábrázolja, pedig az eposz írásakor már tudja, hogy Melindának csotrákja van. A Sziget-kék meseregényben (1959) a megszállott állapotbarát Gizellából kapzsi, állatkínzó Lavíniát farag. A Disznótorban (1960) Kémery Paula alakját húzza rá, aki oly cinikusan alázza meg férjét, hogy a magából kikelt tanító végül a disznó helyett tölti meg.

Az író? szinte egész életében harcot vív Melinda ellen, némelykor alpári küzdelmet. Bosszúvágya csak idősebb korára enyhül. Az Egy modell alakváltozásai című feljegyzéseiben maga fogalmazza meg a fejlődéstörténetet: „Az író megöregedett, nem teszi többé felelőssé Gizellát a maga élete kudarcaiért, hanem ahogy mestere, Tacitus tanította, harag és részrehajlás nélkül megpróbálja rögzíteni igazi arcát. A kettőnk között dúló háború véget ért, Gizella győzelmével. A Régimódi történetben kinyitottam a szobaajtót, amelyet eljegyzésem napján ostoba kegyetlenségemben rázárattam. Nem írok rólad soha többé. Jó éjszakát, Gizella!”

Talán ez a feloldozás. És ezért nem blaszfémia, hogy (a családi recepteket tartalmazó kézirattal együtt) a Jaffa kiadó Egy meszely az fél icce – Szabó Magda ízei címmel közreadta Jablonczay Gizella szakácskönyvét. Négyszáz recept (többsége sütemény), amiből, gyanítom, Szabó Magda életében soha egyet sem főzött le. Legfeljebb ette őket gyerekkorában. Vagy később Emerenc, az idős házvezetőnő elkészítette neki. Ha belelapozott a kéziratokba, észébe juthatott egy íz, illat, hangulat, a két világháború közötti milió, amely a hétköznapiakban is körülvette. Ebben a korban még nem kellett elmagyarázni, mit jelent a bouillon, mi a galantine vagy a frikasszé, hogyan kell gratinózni.

A családi receptkönyv megsárgult lapjain érezni lehet, hogy sűrűn használták, javították a leírásokat. Találunk itt receptet Szabó Magda édesanyjától, annak testvérétől, Ilontól, néniktől és feleségektől, néhány profi szakácstól is. Még a puhafapadló-máz készítése is bekerült (az Új Idők hetilapból). Ráadásul korántsem kultúrtörténeti dokumentumról van szó, a receptek lefűzhetők, igényes, újdonságokra nyitott, jó módú háztartás képét tükrözik. Ahogy a családregényekben megelevenedik száz év kultúrtörténete, a receptgyűjteményekben is felfedezhető egy letűnt világ életmódjának, étkezési szokásainak lenyomata.

Mert amúgy Szabó Magda életművében egyetlen recept sem szerepel. Fűzni is meghökkentően keveset fűznek. Csillag tyúkhúsleves (Az ajtó), paprikás csirke nokedlivel (Mézescsók Cerberusnak), citromos kolbász (Disznótor), pogácsa, aprósütemények, pulykapecsenye (Régimódi történet), bejgli, aminek tésztája nincs is, csak töltelke – szűkösk kínálat. Szó sincs itt ingyenc orgiákról, mint Krúdy, Jókai, Mikszáth esetében. Talán inkább Móricz fenyegetettsége köszön vissza: az evést nem öröm, inkább tragédia követi. Szabó Magda számára az étkezés a jellemábrázolás része.

Móricz szerint a nő helye a konyhában van. Vagy a hálószobában. Szabó Magda az íróasztalt választotta. Mert minek fűzni annak, aki írni tud?

Vinkó József - www.valasz.hu

Tisztelt olvasók!

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkukkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következő címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájku számít, segíti a magazin működését!

Köszönettel és barátsággal!

www.flagmagazin.hu



Ajánló
