



## Szellem a fazékból - ?sételek

2012 március 04. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

"Álj meg Pegazus! Idekötlek a f?zfához. S magam betekintek a tepsik, lábasok és bögrék közé a konyhába." Így kezd a magyar konyha című írását 1889 decemberében Mikszáth Kálmán, akire halálának százéves évfordulóján emlékezünk.

S bár eszmevuttatását furcsa kézleggyintéssel "fecsegésnek" nevezi az alcímben, a következ? hónapban (A Hét cím? folyóiratban) még kétszer megjelenteti a publicisztikát. Ami nem szokása. Mi lehet hát ez a korántsem "apró dolog", amiért szót emel? Hamar kiderül. A "rideg közöny" és a tolakodó kozmopolitizmus között Mikszáth a magyar konyhát védi. "D?ljön, omoljék minden a nagy reformok és divatok mániájában - írja -, pusztuljon a vármegye, pusztuljon a dzsentri, a sz?zdohány, de az ?sételek maradjanak! Azokat ne engedjük!" És sorolja is, mire gondol. "Hol van a levelensült, e finom lepény? Úgy elt?nt a magyar konyhából, mint erdeinkb?l a bölény? Hol van a kürt?s kalács? A mai generációból ki evett karabolyt?" [Az erny?s virágú barabolyra gondol, melynek a gyökerét fogyasztották.] Mert a "jövevényételek" invázióját éljük. "Hogy szorította ki a jó fagyos szalonnát a kávé?" "Hogy hódított a beefsteak óriás területeket", s a "becsületes öreg rostélyosok és borjúszeletek szerényen hogyan kucorognak valahol hátul az étlapon". Különböz? szín?, kicicomázott, el?kel? külsej?, "idegen pancsok" ejtik hálóba az ínyeket. "Amiknek se íze, se b?ze, se sava, se borsá."



### » Már Mikszáth is a magyar konyhát védte

Kitér a vendégl?sök fortélyaira is. Kedvence a piréleves, ami annyiszor vált alakot az étlapon, hogy az már egy aggsz?znek is szégyenére válnék. "Els? föllépésénél, mint marhahús, egészen ?szintén viseli magát. Marhahús céklával. De ha el nem fogyott, másnap már mint g?zön sült rostélyos figurál az étlapon. Ha így sem akad szerencséje, harmadnap fölvgdalva, savanyú szószban vadászszületnek ül ki a piacra. Végre negyednapra, annyi viszontagság után célját éri a ravasz stréber, mint piréleves.

Ha hagyjuk magunkat, elveszítünk mindent, sugallja. Pedig a magyar gasztronómiát a "masszív alaposság" jellemzi. Az évszázados alaptörvények. "Hogy a töltött káposzta, az ételek királya (le a kalappal ?felsége el?tt!) mit kíván: egy sor füle, egy sor orja, egy sor kövérje, egy sor töltelék". Majd az ?si hiedelmek és a gasztronómiai kultúra kapcsolatáról beszél, az ételkészítés és a közös étkezés kultikus, mitikus kapcsolatáról. Mintha látta volna a vályúnál sorban álló fast food-nemzedék áldozatait. "Minden elmúlt - írja -, el?ször odalett a poézis, mely az ételeket körülengte, most meg már az ételek is indulóban vannak."

Az a különös, hogy Mikszáth nem írt egyetlen novellát sem az evés gyönyör?ségér?l, mint Krúdy. Nem növesztette a zsigeri életfunkciókat rituális zabálássá, mint Móricz Zsigmond vagy Tömörkény István. És nem pepecselt receptek közreadásával sem, mint Jókai. Még azt is megkockáztatom, hogy gasztronómiai horizontja lezárult a

palócleves, a töltött káposzta, a haluska szentháromságánál. Mégis, a nagy palócot mindenki gourmand-nak tartja. A mítosznak nyilván a zömök termet, a mellény alatt feszül? tekintélyes potroh, a csálé, pödrött bajusz, a hosszú szárú pipa az oka. Az író tényleg úgy nézett ki, mint egy tekintetes vidéki táblabíró, aki a b?séges ebéd után kiült a csibukkal a tornágra. A korabeli fotográfiákon szinte érezni a pörköltzsajt illatát.

Mert lehet, hogy soha életében nem alkudozott kofákkal, nem vágott hagymát, nem súrolt serpeny?t. Csak leült az asztalhoz, nyakába partedit kötött, megkocogtatta a kés élével a poharat. Lelki szemei el?tt felködlött a szegedi Arany Oroszlán, ahol 1878-tól két évig hírlapíró volt, s a kávésfindzsák és ibrikek között megismerte a politikát a "maga mosdatlan, fésületlen állapotában, ahogy reggeli pongyolában megjelenik". Eszébe jutott a Hungária szálloda kávéháza, ahol kés? éjszaka a gázlámpák fényében Herman Ottóval vitatkozott. Felsejlett Gajdácsi Juliska alakja is, akinek a szegedi Fels?városban volt országos hír? vendégl?je, s akit az író a f?városba csábított, mert nem tudott élni a juhhúsos kása, a borjúcubák nélkül. Aztán nyilván felötlük a budapesti Akadémia utcában az István F?herceg szálloda, a három fürkéb?l álló "Mikszáth-szoba", ahol naponta vacsorált Tisza Kálmán, Jókai Mór, Klapka György társaságában, s ahol 1892-ben Gundel János el?ször találta fel a híres palóclevest, mert az író olyan étket szeretett volna, "amelyik magában foglalja a magyar konyha minden zamatát". Végül nyilván eszébe ötlük a Lipótvárosi Kaszinó bankettje, ahol tíz nappal a halála el?tt (negyvenedik írói jubileuma alkalmából) pompázatos menüsört tálaltak fel, bár az étek meg sem közelítették Veres József tiszteletes orosházi ordáját, vagy a Mohorán (a felesége családjánál) készült haluskát.

Hát valahogy így. Az író közelebb húzza szerszámait, s a papírlapon Olej Tamás paprikás báránypörköltet tálal fel Taláry hercegnek A fekete folt cím? novellában, a horpácsi birtokon jóféle húsleves párolog a levesestálban, hozzá f?tt konc sóskamártással, frissen, a kertb?l szedve. Az Országház büféjében reggelizni kezd a pénzügyminiszter, s a mamelukok ajkán nyájas, hódoló mosoly jelenik meg, a vajak olvadoznak, a heringek, sajtok pikáns illatokat terjesztenek. A pogány Filcsik, Lapaj, a híres dudás, a tót atyafiak nekilátnak a szalonmás csukának, két kormánypárti képvisel? azon viccel?dik, hogy a mamlasz választók azt hiszik a haluskáról, hogy sztrapacska, pedig a képvisel?i zsargonban a vidéki választót nevezik Haluska Jánosnak. Lehet, hogy Mikszáth életében a lábát se tette be a konyhába. De minek f?zni tudni annak, aki írni tud?

Vinkó József - [hetivalasz.hu](http://hetivalasz.hu)



Ajánló