



Szellem a fazékból - Már az újkrumpli sem a régi

2012 október 07. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Nem kell különösebb lelemény, hogy felfedezzük, a francia "a la carte" kifejezésben ott rejtőzködik az "art" szócska.

Ám ez csak véletlen egybeesés. Már régóta létezett művészet is, gasztronómia is, de az étlapról való rendelést

nem ismerték. Nem létezett ugyanis étterem. Az utazók közös vendégasztalnál étkeztek meghatározott áron, kijelölt időben, közös tálból. Aki késve érkezett, nem kapott semmit. Az első mai értelemben vett éttermet egy Rose de Chantoiseau nevű fogadós nyitotta Párizsban 1766-ben. Ő szerkesztette az első étlapot is, amelyről "à la carte" lehetett rendelni. De akkor már holland, flamand, francia és itáliai csendéleteken, életképeken ott pompázott a vásznakon a világ teljes konyhaművészete.

Most Egerben a Kepes Intézetben nyílt a la cARTe - gasztronómia a magyar képművészetben címmel kiállítás, melyet Lévai Anikó, a Magyar Konyha szerkesztőbizottságának elnöke nyitott meg. A rendezők arra voltak kíváncsiak, miként jelenik meg a főzés, az étkezés, a piac, az alapanyag az elmúlt évszázad magyar festőinek képein. A koncepció az volt, hogy a ma már klasszikusnak számító művészek képeit ellentétbe állítják egy-egy fiatal, kortárs művész alkotásával.

à la CARTE

gasztronómia a magyar képzőművészetben



Aba-Novák • Adorján • Altorjai
Anna Margit • Ámos • Balassa
Baranyai • Baranyay • Barcsay
Basch • Bálint • Bene
Berény • Bernáth • Bodó
Bogdándy • Boros • Borsos Lőrinc
Borsos • Böhm • Börtsök • Bukta
Csernus • Czigány • Czimra
Czóbel • Derkovits • Dési Huber
Duray • Eperjesi • Esterházy
Farkas István • Ferenczy • Fényes
Gadányi • Galimberti Lanow • Gábor Móric
Göbölös • Gráber • Gruber
Hajdú Kinga • Hatvany • Horváth Péter
Iványi Grünwald • Jávor • Kádár
Kassák • Keller • Kéri • Király András
Kmetty • Kontuly • Korniss • Kosztolányi Kahn
Kunffy • Kupcsik • Lakner • Lepsényi • Martinszky
Martyn • Molnár Z. János • Nagy István
Nagy Balogh • Nemes-Lampérth • Orbán • O.Papp
Paizs • Pajzs • Papp Gyula
Patkó • Pál István • Perlrott Csaba
Pinczehelyi • Pólya • Rajcsók
Rippl-Rónai • Rolik • Román
Scheiber • Schönberger • Schubert Ernő
Szabó Ádám • Szabó Ákos • Szabó Károly
Szabó Klára Petra • Szanyi • Szántó
Szinyei Merse • Szobotka • Szüts
Tóth Menyhért • Ujházy • Vajda J. • Vajda L. • Vass
Vidovszky • Vörös • Walleshausen • Ziffer

A meghökkent? párosítások okoztak is néhány meglepetést. Esterházy Marcell v.n.p. v. 2.0 című filmjében a nagypapa éppoly rezignációval eszegeti a rántott húst, mint ahogy Aba-Novák Vilmos festményének férfialakja a levesét kanalazza. Esterházy művében a szereplők kétszeres sebességgel beszélnek és mozognak, így a nagypapa

még inkább kívül reked téren és időn, a nemzedékek már nem kommunikálnak egymással. Aba-Novák ebédelt?je ugyanúgy egyedül van, mint a nagypapa. Nem élvezetb?l - szükségb?l esznek.

Reménytelenséget sugall Bukta Imre és Szabó Klára Petra képe is. Az elsőn egy szemüveges paraszt néni ül ölbe ejtett kézzel a sparhelt előtt (mögötte virágtapétás konyhafal), a másodikon pongyolás fiatal nő, előttte bögre, kezében cigaretta. "Köztünk semmi más nincs, csak a valóság" - mondja a kép címe. Egyik képen sincs étel. Nem étel-, hanem életábrázolás ez. Kulináris láttelep. Mintha valami elt?nt volna az életünk?l. El?ször "odaveszett az ételünkhez való bens?séges köt?dés", ahogy Kolozsváry Marianna, a kiállítás egyik szervez?je mondja, majd odalettek maguk az ételek is. Fényes Adolf mákos kalácsa még régi ízelet, gyermekkori emlékeket robbant eszünkbe, a Borsos János-L?rinc Lilla alkotópáros mindennapi kenyere már nejlonzacsós plázakenyér, "ehetetlen záklyás vakarcs".

"Már az újkrumpli sem a régi" - sommázhatnánk pestiesen. Ezt példázza a nagybányai Nagy Balogh János és kilencven évvel kés?bbi tanítványa, Szabó Ádám festménye is. Mindkét képen almacsendélet látható, két-két alma, ám míg az elsőbe talán beleharapnánk, a másodiktól hányinger fog el, hiszen ezek génmanipulált, plasztikázott almák, a romlást rejtik magukban.

És ez a legmeghökken?bb a kiállításban. Hogy az ábrázolt ételeket - néhány kivételt?l eltekintve - semmi kedvünk megenni. Mintha a kiállítás a magyar gasztronómia helyzetér?l szóló szociális láttelep lenne. A szegényes alföldi paraszti konyha, az érsekvadkerti krumplicsed?k nyomorúságos ebédje, néhány narancsos, zöldséges csendélet, fonnyadt halak, ráncos pityókák. Nem is szólva Göbolyös Luca m?körmös pogácsájáról, melynek receptjében figyelmeztetnek, hogy sütés előtt a körömr?l mossuk le a lakkot. Ennyi volna a magyar gasztronómia elmúlt száz éve? Pontosabban ennyit vett észre bel?le a m?vészársadalom? De hiszen az írók (Krúdy, Jókai, Mikszáth, Berda, Petrik, Fehér Béla) zamatosnál zamatosabb tárcákban és novellákban örökítették meg étvágyukat. A fest?k ne szerették volna a hasukat? Vagy csak ettek, és nem beszéltek? Akarom mondani, nem festettek?

Nilván ez a helyzet, hiszen a katalógus szerint a rendez?k vidéki múzeumok ritkaságait, raktárban lévő darabokat, rejt?zköd? remekm?veket, magángy?jtemények féltett kincseit is felkutatták. És ebben nincs is jogunk kételkedni. Ám akkor hol maradnak az omlós, szaftos cubák? A derék potykák rácosan vagy paprikásan? A fürjek, fácánok, szalonkák? Munkácsy nem rajzolta le kedvenc fogását, a kocsonyás tojást? Se Feszty Árpád a legendás bifszteket? De hiányoznak a szentendrei M?vészkonyha fest?inek munkái is. Szántó Piroska Vidám leveze, Fehér László Tortája, Gyémánt László Csendélete, ef. Zámbó Rezg? világegyetem-kocsonyája, Asszonyi Tamás Tétovázó vel?s csontja. És a száz fest? kétszáz munkája között helyet kaphatott volna a fiatal Orr Máté néhány gasztromeséje is.

A kiállítás így is kuriózum, hiszen hasonlóan Magyarországon emberemlékezet óta nem rendeztek. Annak pedig, hogy a magyar fest?k ennyire szegényesnek látják a magyar gasztronómiát, csak egyetlen oka lehet: ?k is ebben a világban éltek. Festeni pedig nem festhetnek mást, csak mi lényegük. Goya rózsaszín lazacot, Gauguin omlós sódarokat, Dalí lángvörös homárokot, Renoir pompás vidéki ebédeket festett. A magyar fest?k többsége krumplit. Nem kell mindig kaviár - mondhatnánk rezignáltan. No de soha?

A la cARTe - gasztronómia a magyar képz?m?vészetben

Kepes Intézet, Eger, Széchenyi út 16.

2012. december 15-ig

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló