



Szellem a fazékból - Tovább a veneszi úton

2013 március 10. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

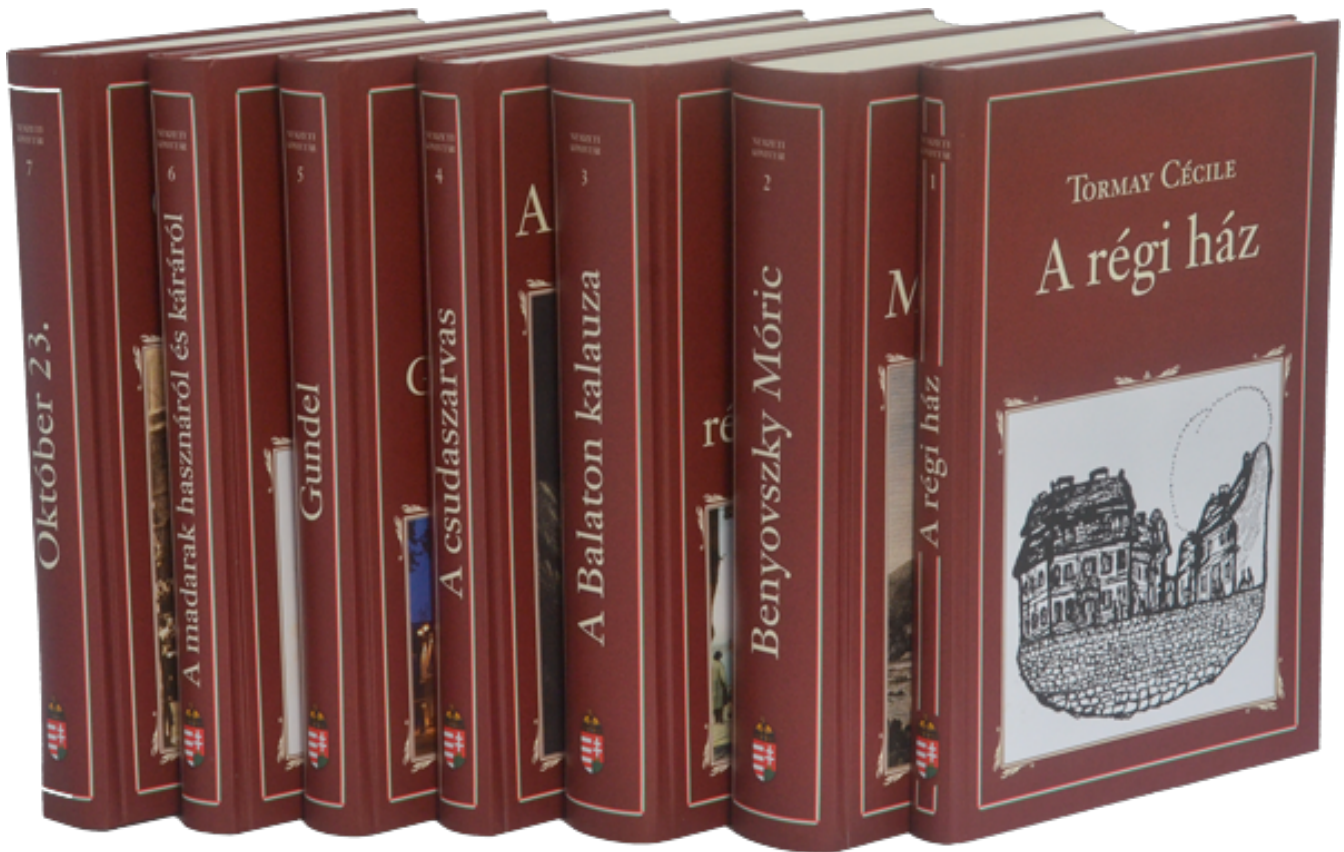
A Nemzeti Könyvtár 12. (a Magyar Ízek második) köteteként megjelent Venesz József szakácskönyve, A magyaros konyha. A szerkesztők írott kultúránk "legjavát" kívánják e sorozatban megjelentetni. Azokat a műveket, melyeket összeköt "a magyarság és a haza szeretete", s megfogalmazzák "a nemzeti oldal saját kánonát".

Helyes. De akkor hogy kerül a levesbe Venesz József élmunkás, aki "a Magyar Szocialista Vendéglátás megalapozója"? Egységes receptkönyve (el?ször 1949) a népi demokratikus tervgazdálkodás konyhai regulája, ami fél évszázadra béklyóba kötötte gasztronómiánkat. Használatát a belkereskedelmi miniszter tette kötelezővé: "Az egyes vendéglátó-ipari üzletek kötelesek a Receptkönyvben feltüntetett anyaghányadokat betartani." Azaz: a kocsmától a luxusétteremig mindenkinek a Venesz-féle szakácskönyv szerint kellett főznie. Aki nem értett a szóból, mehetett a konzervgyárba. Rosszabb esetben a k?fejt?be.

Elég beleolvasni a Konyhabibliának is gúnyolt kötetbe. Itt nem főznek, hanem "konyhai termelőmunkát" végeznek, nem dagadóról beszélnek, hanem "hús kiszabatról", nem menüt készítenek, hanem "gazdaságos ételválasztékot". A könyvben megjelenik a szocialista pecsenyelé fogalma (süt?zsír, víz, liszt, paradicsompüré), nemzedékek tanulják rizottó álnéven a piláfot, a cip?talpállagú rostélyosfajtákat (amiket pörköltlében párolnak, hogy puhábbak legyenek). Itt minden fontos, kivéve az íz. Venesz feladata az volt, hogy a szovjet csajkarendszerhez igazítsa a magyar gasztronómiát. Azonos árak, azonos adagok, egyforma minőség.

A szerző gondolkodását jól tükrözi 1952-es felszólalása a Belkereskedelmi Minisztériumban. "A szocialista vendéglátóiparnak semmilyen közös vonása nincs a kapitalista állam élelmezési magánvállalataival - hirdeti. - A kapitalista vendéglátóipar fő feladata a lakosság egy vékony rétegének, az él?sdi burzsoá rétegnek ellátása", ezzel szemben a szocialista vendéglátás fő szempontjai: "a dolgozók ellátásának szakadatlan javítása", "egészségének megvédése", "munkateljesítményének emelése". Megtudjuk t?le azt is, hogy "a nyugati világ hiányosan táplálkozik, az élelmiszerek többségét nem ismeri". Aztán értekezik még "a magas kultúrájú szovjet vendéglátás" bevezetésének lehet?ségeir?l.

Persze mit várhatnának valakit?l, aki önéletrajzában arra büszke, hogy 1945-ben a szovjet tengerészet, 1953-ban a VIT-delegáció konyháját vezette. Aki évente kapott érdemrendeket, akit a hatalom egyre magasabb polcokra emelt, tanszékvezetőnek, trösztvezérnek. Akinek 1958 nyarán (a Brüsszeli Világkiállítás magyar pavilonja igazgatójaként) minden hajnalban gondoskodnia kellett arról, hogy a magyar étterem falára pingált "assassins" (gyilkosok) feliratot beosztottjai még a nyitás előtt lemossák. A kádári haspropaganda közepette ugyanis akadtak, akik nem felejtették Nagy Imre kivégzését. Hiába szedett háromszor is Hruscsov elvtárs a paprikás csirkéb?l.



Amikor 2012 tavaszán (54 évvel a világkiállítás után) Brüsszelben Széll Tamás kivívta a lyoni szakácsolimpia döntőjén való részvételre (ahol azóta a tizedik helyen végzett), néhány újságíró feltette a kérdést, lesz-e az eredménynek hatása a magyar gasztronómiára? Azt gondoltuk, igen, s leszámolhatunk végre a Venesz-mítosszal is.

Tévedtünk. Venesz elvtárs él és virul. Továbbörökíti avittas tudását. S?t. Mint A magyaros konyha új kiadásához írt el?szóból megtudjuk, Kádár szakácsa még "boldoggá és jókedv?vé" is varázsol bennünket. Szigethy Gábor stílusát követve azt is mondhatnánk: a munkás?rség szelleme "csiklandozza orrunkat". Ahogy visszalopakodik a konyhánkba. Ahonnan - sajnos - ki se ment soha.

Vinkó József - hetivalasz.hu

DR. DRÁBIK JÁNOS

100 ÉVVEL TRIANON UTÁN

DVD A trianoni gyalátról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló

