

Végy egy csomó vaslábast!

„Főzésről írni majdnem annyira jó, mint főzni. Főzésről olvasni majdnem annyira jó, mint enni” – írja Dragomán György évek óta várt *Főzőskönyve* első mondataiban, amivel a szerzőhöz legalább a *Good Food* magazinban évekig vezetett rovata óta hűséges olvasói is egyetértenek. Csakhogy most az a kérdés, milyen lesz egy főzésről szóló könyvről szóló kritikát olvasni. A sok áttétel miatt az ember nehezen tudja elhessegetni magától a mohó vendéglősről szóló mesebeli példát, akit, miután nem akarta megengedni az utcán szaglászó szegényeknek, hogy ingyen élvezzék a pecsenye szabadon áradó illatát, pénzcseréssel fizettek ki. De hát, hogy – ígérem, először és utoljára – stílszerűek legyünk: vágjunk bele!

Harminc éve Esterházy még a legnagyobb óvatosságra intett az olyan emberrel szemben, aki „...nem is az, hogy fokhagymaport használ, de fokhagymaport konyhájában, akár a legnagyobb passzivitásban, de megtűr”. Erre fel mi lép színre Dragomán György *Főzőskönyvében* a „Tépett disznópecsenye almás-fokhagymás barbecue szósszal” receptjében a római kömény és a vaj közötti dramaturgiai pillanatban? Hát, nem az Éj Királynője.

De ez végső soron talán ízlés dolga. Bicsár Attila például, az Alabárdos egykori legendás séfje, akitől tíz éve először hallottam – leírni nem engedte! –, hogy a jó rizottó „taknyos”, a szárított bazsalikomot nem tűri meg a konyhájában.

Vagy az is lehet, hogy csak változik a világ és benne Dragomán is – bár hiba lenne azt gondolni, hogy szerzőnk minden új trendek felül. Számos esetben adja ugyanis tanúbizonyságát, hogy csak hosszás megfontolás után köteleződik el egy-egy eszköz, alapanyag vagy eljárás mellett. (Úgy tűnik, csupán a vaslábast volt az egyetlen „szerelem első látásra”, igaz, abból a jelek szerint egész háremet tart.) Van, amivel eleinte kimondottan óvatos volt. Egy ilyen kapcsolat hajnalára például így emlékezik: „Régen a folyékony füstöt elvből megvetettem, azt hittem, valamiféle mesterséges, természetellenes aroma, de aztán utánanézttem, és megtudtam, hogy tényleg igazi füstből van, úgyhogy megenyhültem.” Biztos vagyok benne, hogy most néhány olvasóm enyhe fintorral húzza el száját: „Ez nem az a tipikus harmadik világbeli probléma.” De hát a szakácskönyv nem is az a műfaj, amely okvetlenül ilyen problémákkal szembesít, ahogy nyilván az akciófilmek sem valók azoknak, akik más típusú művészi megoldásokat vagy mondjuk csak mimikát szeretnének látni a filmvásznon. Ugyanakkor ki tagadná, hogy vannak jó akciófilmek?

De jogosan merül fel a kérdés: egyáltalán szakácskönyvet tartunk-e a kezünkben? Eddig mindenesetre egyetlen olyan hazai könyvet sem olvastam ebben a zsánerben, külföldit pedig végképp nem – bár ez utóbbi lehet, hogy az én hibám –, amellyel kapcsolatban műfajelméleti prob-

lémáim lettek volna. Pontosabban: amelyik parancsoló módon szembe-sített volna azzal a kérdéssel, hogy voltaképp mit is olvasok. Nem tudok ugyanis szabadulni a gondolattól, hogy a *Főzőskönyvet* szépirodalom-nak tartsam, azon belül is – már ha ezek csakugyan azon belül vannak – hol úti beszámolóknak, hol visszaemlé-kezésnek, hol vallomásnak, amelyet ráadásul a szerzőnek eleve szépiro-dalomként megjelent három regényé-ből és két novelláskötetéből származó szemelvények is színesítenek.

Mindez annál is érdekesebb, mert eddigi könyveiben Dragomán György feltűnően tartózkodott a köz-vetlen személyességtől. Ennek csak látszólag mond ellent, hogy második és harmadik regénye, a *Fehér király* és a *Máglya* én-elbeszélés, mert az a gyanúm, semmi sem rejti el olyan hatékonyan az író személyét, mint egy jól megkonstruált én. Dragomán első, Bodor Ádám – nem egy novel-láján is jól kimutatható – hatását mind közül a leginkább magán vise-lő, igen sűrű, sötét regénye, *A pusztítás könyve* ezzel szemben külső el-beszélő hangján szól. Az első jelenet olvastán – amely a *Főzőskönyv*be beválogatott szemelvények között is szerepel –, amikor is egy vasúti fülkében a főhős, egyébként a nagy-apámhoz hasonlóan, úgy hámoz meg egy almát, hogy a csigavonalban levágott héj ne szakadjon szét, és egészben hulljon le az olajos linóle-umpadlóra, nem tudtam szabadulni a gondolattól, hogy ezt a tevékenysé-get a szerző nem pusztán elképzelte, hanem tanulmányozta, sőt maga is végezte. (Most, hogy a szakácsköny-vet is olvastam, az a gyanúm, hogy amikor a szerző ezt a jelenetet írta, afféle műhelytanulmányként tény-

leges almákat is hámozott hozzá. A munkadarabok aztán mehettek az almás-narancsos kacsamellbe vagy a csokoládéval és mézeskaláccsal töltött sült almába. Lásd a *Mutatót*. Egyébként kitűnő ötlet, hogy a fe-ketén kívül még három másik betű-szint is használó, igen egyedi, de a Dragomán szépirodalmi munkáinak magvetős sorába tipográfiailag így is szépen illeszkedő könyv indexében a vegetáriánus ételek zölddel vannak jelölve.)

Van egy kínai vicc arról, hogy a pe-kingiek bármit kimondanak, a sang-hajiak bármit felvesznek, a kantoni-ak pedig bármit megesznek. Ha egy igazi ínycenc talán nem feltétlenül szeret is mindent, nem is utál sem-mit. Egyszer megkérdezték Láng Györgyöt, a nemzetközi kompeten-ciájú, nagy emigráns magyar gaszt-ronómust, hogy van-e valami, amit nem szeret. Az aszalt szilvás pacal receptjét is tartalmazó, *Terítéken az életem* című nagyszerű könyv írója, aki mint egy tiszteletbeli kantoni akkor már nagyjából mindent evett, aminek a tekintete nem az ég felé irányul, eltűnődött, és némileg vá-ratlanul azt felelte: „Talán a főtt hagyma.”

Nem tudom, Dragomán utál-e va-lamit, azokat mindenesetre irigyli, akik a friss koriandert nem tartják, mint ő és sorstársai – egyes vélemé-nyek szerint genetikai okokból –, szappanízűnek. Jómagam e boldo-gok közé tartozom, és ennek becsé-ből még az sem von le semmit, hogy a friss koriandert viszont én polos-kaszagúnak érzem. Ittam már ku-koricakonzerv-illatú bort és sárga-borsó-aromájú új hullámos kávé-t, és ha ezek nem lettek is a kedvenceim, együtt lehet élni velük.

Dragomán uborkavize azonban így sem tudott meggyőzni, mert bár a gazpachót szeretem, a nyers uborkás üdítő italokat nem, főleg nem szezonon kívül, amikor az uborkának olyan íze van, mint a görögdiynye héjának. Nyegleség ezt ilyen kategorikusan kijelenteni? Talán. De inkább csak őszinteség, amelyre az a szabadság jogosítja fel az olvasót, amelyet a kötet szerzőjétől nyert, aki bátran vág a világ arcába például efféle dacos kijelentést is: „A fritőzben nem hiszek.”

Tévedne azonban, aki ebből arra következtetne, hogy az elbeszélő illúziótlan, hovatovább megkeseredett ember volna. Ez a meghitt vallomás olvasható például, némileg váratlan helyen, a *Fontos konyhai eszközök* című fejezetben: „Nagyon szeretem a drága nyolcliteres kuktámat.” (Csak aztán nehogy egy féltékeny vaslábas is megneszelje!) A kovászát például Dragomán olyan nagy becsben tartja, hogy mint valami nemes vérű jószágot, egyszer egy internetes vizsgálatra is benevezte, postán küldve el „ebből a célból egy adagot” Amerikába.

De ha már a tágasságánál tartunk, az irodalmi műfajok korábban felrajzolt körét is tovább bővíthetjük, mégpedig a mesével. A szerző „egyik legkedvesebb és leghűségesebb” eszköze, mint vándorbot a szegénylegénynek, a habverő. Alighanem igaz van tehát, amikor azt írja, hogy „nem a szó klasszikus értelmében vett szakácskönyv ez, inkább egyfajta irodalmi receptgyűjtemény, olyan kötet, amely a konyhaasztalon éppúgy elfér, mint a nappaliban az olvasófotel karfáján”, de nem azért, mert – a többitől sötét tojáshejszínű alnyomattal megkülönböztetett ol-

dalakon – „az alapanyagokról szóló elmélkedések és a sok megfőzhető recept mellé néhány novellát és regényrészletet” is beszerkesztettek. Úgy érzem, az ételről szóló részek saját jogon is irodalomnak tekinthetők, mert a kötet akár fejlődésregényként, családragényként, aparegényként is olvasható. „Őszinte könyv, talán a legszemélyesebb mind közül” – mondja rögtön ezután, nem mintha a szépirodalmi alkotások őszintétlenek volnának, csak éppen azok esetében ez kevésbé értelmezhető kategória. Hiszen őszinte volna a *Pantagruel*? Vagy *Az arany ember*? És ha igen, az mit jelent?

A megszólalónak – bátran nevezhetjük főszereplőnek is – mindenestre ebben a könyvben is személyisége, múltja, körülményei vannak. Jól felépített karakter: „Egyszerre próbálok [...] felkutatni és újrateremteti a gyerekkorom ízlelékeit, és megmutatni azt is, amit már én magam tanultam.” Egy harmonikus, szerető családban és – legalábbis felnőttként – középosztálybeli stabilitásban élő férfi képe rajzolódik ki a lapokon, akinek nagyon fontos az elhagyott erdélyi szülőföldje (sokszor értesülünk róla, hogy egyes dolgokat az anyaországi köznyelvtől eltérő nevekkal illet, például muroknak hívja a sárgarépát, és csólentnek a sóletet). Olyan vonatkozások is kiderülnek, mint például az, hogy az egyetemistaként az Eötvös Collegium tagja volt, vagy hogy az anyósa patikus. Kíváncsi, vállalkozó szellemű embert látunk tevékenykedni és elmélkedni a kötet lapjain, akinek azért megvannak a maga megszkott mániái, de szerencsére ezek legfőbbike éppen az örökös kísérletezgetés, a tökéletességre való törekvés,

akár például a meghámozott alma kerekességének vonatkozásában is.

A ráció megszállottja áll előttünk, és talán éppen az észnek ez a kontrollja az oka, hogy a figura olykor nem is annyira szenvedélyesnek, mint inkább indulatosnak tűnik. A fánk-sütéseken és zakuszkakészítéseken túl meglepően sok olyan érdekes epizódja is van a könyvnek, amelyek során tulajdonképpen nem is készül étel. Ilyen például a naftalinszagú Bounty feledhetetlen története, vagy az, amikor az elbeszélő sót kap a feleségétől.

Itt érdemes egy pillanatra megállni: ebben az utóbbi félmondatban mintha lenne valami mesebeli. És csakugyan, a könyvben tízoldalanként találkozunk a mese, a mesélés képzetével, de ennek az ajándékba kapott ötféle sóról szóló történetnek az előadása során maga az elbeszélő is rögtön érzékeli a mesepotenciált: „Ahelyett, hogy örültem volna, teljesen kiborultam. Kicsit úgy, mint a buta apa a népmesében, akinek azt mondja a lánya, hogy úgy szereti, mint az emberek a só. Minek nekem ennyiféle só?” Elbeszélőnk, aki egy bekezdéssel feljebb a megváltoztathatatlanba bölcsen belenyugodva vetett számot könnyelmű ifjúságával – „A harmincadik születésnapom előtt nem nagyon érdekelt [...] a só” –, most egy ártatlan ajándék miatt első pillantásra teljesen indokolatlan módon dülni-fúlni kezd. Annak a különleges jelenségnek lehetünk a tanúi, amikor valaki éppen a józan ész nevében veszíti el a fejét.

A *Főzőskönyv* főhőse tehát valamilyen egyszerre érzelmes és racionális. Többnyire annak a fegyelmezett mániákusnak mutatkozik, akit Dragomán szépprózájából is ismer-

hetünk, de onnan nem mint valamely szereplőt, hanem inkább mint szerzőt, aki számos novellájában mintha saját magának adott ravasz feladványokat oldana meg módszeresen. Ebben a könyvben a kettőség úgy jelenik meg, hogy mintha mondjuk tormareszelés közben mindig eszébe jutnának a narrátornak a gyerekkori nagy tormareszelések, de közben precízen, a szakirodalom által javallt – és személyes próbák során át ellenőrzött – hőmérsékleten és dőlésszögben tartaná a reszelőt.

Dragomán különösen az egyébként ártalmatlan déligyümölcsökkel kapcsolatban táplál a világ iránt valami makacs neheztelést. Számos esetben képes olyan hétköznapi jelenségekben gyönyörűségét lelteni, mint egy porcelántálka vöröse és a pisztáciamagok zöldje közötti kontraszt, míg máskor egy hangulatos éjszakai citromvásárlásról az derül ki, hogy tulajdonképpen bosszú: a Ceaușescu Romániájában átélt gyerekkor citrompótló tablettáiért vett elégtétel. Ugyanilyen az is, amikor kiderül, hogy hősünk lehetőleg ládászám vásárolja a kezeletlen héjú narancsot: „így állok bosszút narancshiányos gyerekkoromon”. (Azért az anyaország egykori gyerekei is jókora vérnarancsfürdőket rendezhetnének a Kádár-kor savanyú, zöld, meghámozhatatlan – de mint akkoriban makacsul bizonygatták, „ugyanolyan” – kubai narancsai miatt.)

A legkomplexebb a kókuszbosszú: az elbeszélő édesanyja, talán a nyolcvanas évek közepe tájt, valahogy hozzájutott egy nagy doboz Bountyhoz, de olyan jól elrejtette, hogy mire eszébe jutott a rejték hely, addigra már menthetetlenül naftalinszagú lett az egész, kókuszostul,

csokoládébevonatostul. A családtagok hiába tanúsítottak az érett Dragománra jellemző találékonyságot, és próbálták meg a Bountyt alkotórészeire bontani, majd a kókusztejből áztatni, a csokoládét pedig felolvasztani, nem tudtak a naftalin gusztustalan aromájától megszabadulni. Így lesz a csokoládéval megszórt kókuszos tejberizs fogyasztása is a gasztronómiai vendetta egyik formája, amelynek révén a hős elégtételt vesz a sorson, mondván, „ezzel billentem helyre az igazságot azért a keserű csalódásért, amit életem első és legemlékezetesebb kókuszoscokoládé-fogyasztása jelentett”.

Kalauzunkat ezekbe a tartományokba nem mindig könnyű követni annak az olvasónak, aki inkább Kellér Andor *Rulettkirálya* szerencsejátékos mottójának talaján áll – „Veszteni muszáj, nyerni lehet. Visszanyerni lehetetlen”. Végig rokonszenvvel figyeli ugyanakkor a főhőst, aki a vérbeli irodalmi alakokhoz hasonlóan tulajdonképpen az olvasó helyett dohog, örül, süt-főz, vagy éppen csámborog levendula- és kakukkfűszagú isztriai réteken vagy az osztrák Duna-kanyarban.

*

Végezetül egy figyelmeztetés. E sorok írójának neve szerepel azoknak a személyeknek az előkelő listáján, akiknek a szerző a 405. oldalon név szerint is köszönetet mond a könyv létrejötté során kifejtett közvetett vagy közvetlen érdemeikért. El kell azonban itt mondanom, hogy a megaszteltetés túlzó: legfeljebb annyi történt, hogy az író bemutathattam

néhány olyan barátomnak, akik hamarosan az ő barátai is lettek, nem egyszer, gyanítom, közelebbiek is, mint nekem voltak.

De ha csak egy kis mértékben és utólag is, azért mégis csak igyekszem megszolgálni a babérlevelet.

Mindeddig Váncsa István *Lakója* volt a szememben legirodalmibb szakácskönyv, nem is csodáltam, hogy annak idején olyan jelentős gasztronómiai szakember írt róla recenziót a *Holmiba*, mint a *Konyhaművészet* egykori étteremkritikusa és a *Borkalauz* exkluzív kóstolópaneljének tagja, Esterházy Péter. A korszakos szakíró Váncsa hódpörkölt dolgában például máig megkerülhetetlen, magisztrális munkájával kapcsolatban csupán egyetlen komoly – bár nem konyhatechnikai – hibára hívta fel a figyelmet: „súlyos nyomdahiba ékteleníti a könyvet: berni mártást olvashatunk a 299. oldalon béarni helyett; ez a vorcseszter-szószt kategóriájába tartozó fájdalmas lapszus.” Nos, úgy tűnik, ez az olvasat immár polgárjogot nyert, mert a szó a *Főzőskönyvben* is ebben a sajtóhiba okozó formában szerepel (78. oldal). A 253. oldalon pedig hibásan olvasható a következő mondat: „la radici sono importanti” (a gyökerek fontosak), az olasz többes számú határozott névelő ugyanis nőnemben nem „la”, hanem „le”.

Nagy elődömmel szólva: „Csodálkoznék, ha utánnomás nem teremene lehetőséget a javításra.”

Dragomán György: *Főzőskönyv*. Budapest, 2020, Magvető. 424 oldal, 4999 forint.