

## Gasztronómia és művészet

Nézzük, hogy az értelmező szótár szerint mit jelent a gasztronómia: "A gasztronómia görög szó, jelentése ínyencség, az ételek és italok szakértő ismerete, kifinomult élvezése, az étkezés művészete. További jelentése szakácsművészet, ínyencmesterség, tágabb értelemben, pedig a terítés, a felszolgálás művészete, az étkezés kultúrája, de magában foglal mindent, ami az étkezéssel kapcsolatos."

Így ír erről Brillant Savarin *Az ízlés fiziológiája* c. művében: "aki részt vett valaha egy pompás lakomán, amelyet tükrökkel, szobrokkal és virágokkal díszített, szépasszonyokkal teli teremben tartottak, amelyben illatszerek és lágy, kellemes zene hangja árad szerte, az ilyen ember minden szellemi megerőltetés nélkül át fogja látni, hogy az összes tudományok hozzájárultak az ízlés élvezetének növeléséhez és illő keretekbe foglalásához".

Brillant Savarin könyvét talán mindenki ismeri. Brillant Savarin túltett minden olyan szerzőn, akik valaha a gasztronómia kérdéseivel foglalkoztak és valósággal a klasszikusok közé küzdötte fel magát. Szakácskönyvek és a vendéglátás-tankönyvei idézik. Az itt említett művét 1825-ben írta, Franciaországban. A könyvről többek között Balzac is nagy elismeréssel nyilatkozott. Sajnos nem sokáig élvezhette sikerét, mert 1826 februárjában tüdőgyulladásban meghalt. A magyar fordítás 1912-ben jelent meg. A fordítónak már a könyv helyes magyar címe is nyelvtani gondot okozott, mivel, ha követjük a látás, hallás, szaglás és tapintás szóképzésének példáját akkor az íz-ízlés szó a helyes. Ellenben az ízelelés és az ízlés között van némi eltérés. Végül is a régi kifejezés mellett maradt a fordító.

Ez a könyv olyan alaptételeket tartalmaz, amiket érdemes megemlíteni. Ő volt az, aki Buffon után elsőként emelt szót hatodik érzékszervünkről. A látás, hallás, szaglás, ízlés és tapintás után a nemi érzéket külön kategóriába sorolja. Az érzékek működésében gyakran zavar támad, ilyenkor a látásunkat szemüveggel, a hallásunkat hallókészülékkel javítjuk. A szaglás hiányát, pedig mindannyian ismerjük meghűléskor, és érzékeljük, hogy milyen hatással van étvágyunkra. És az ízelelés? Vannak olyanok, akiknek a nyelve nem tartalmazza kellő számban vagy minőségben azokat az ízelelőbimbókat, amelyek lehetővé teszik az érzékelést. Sajnos ezen a hibán nem lehet segíteni. Napóleonnak is hasonló problémái voltak, rendetlenül, gyorsan és rosszul evett, mivel nem érezte a kifinomult ízeket, és csak az éhségét akarta enyhíteni. Ilyenkor azonnal enni akart, ezért a konyhája – még a csatározásai alatt is – úgy volt berendezve, hogy azonnal, a nap bármely órájában ki tudja őt szolgálni.

Az ízlés hiányosságának fordítottja az ínyencség. Nem mindenki ínyenc, aki ínyenc szeretne lenni. Erre is, mint annyira másra születni kell.

Brillant Savarin megrója az értelmező szótárak íróit, mert összekeverték az ínyencség fogalmát a falánksággal és a nagylelkűséggel. Azt vallotta, hogy az iga-

zi ingyenc egyesíti magában az athéni eleganciát, a római fényűzést és a francia ízlést.

Dr. Szerb Zsigmond szerint: „a gasztronómia csak akkor bír létjogosultsággal az életben és a tudományban, ha mögötte a gasztrozófia bölcsessége áll. Ez pedig irtózik minden túlzástól. A falánkságtól és a koplalástól egyaránt.” A rómaiak, az élvezetek növelésére kitalálták az asztalok és a termek díszítését, a legtöbb



esetben virágokat és mécseseket használtak. Annyira szerették a természetet, hogy ha mód volt rá, a szabad ég alatt étkeztek. A jobb módúakat lakomáik alatt táncosok, mutatványosok és énekesek szórakoztatták.

Az első ránk maradt szakácskönyv Apicius nevéhez fűződik, aki Kr.e.10-25 körül született, tehát Augustus császársága alatt élt. A fenn maradt írások szerint híres ingyenc volt, és saját maga olyan különleges ételleket kreált, amelyek szenzációként hatottak. Könyvét annak ellenére, hogy recepteket tartalmazott, mégis szépirodalmi műként olvasták, talán, mert nem voltak benne a hozzávalókat meghatározó mennyiségek és a recepteket kellemes módon mesélte el. Abban az időben a rómaiak nagyon kedvelték a szószos ételleket, s szinte mindent garummal ízesítettek. A garum, erjesztett és pácolt halbelsőség, ami a hosszú érlelés alatt

levet eresztett. Ezt használták só helyett is. Az ifjú Apicius tivornyázó élete miatt a fejbűbjáig eladósodott, mert százmillió szerterciust fordított a konyhájára. Miu-tán felmérte anyagi helyzetét és megállapította, hogy már csak tízmillió sertertiusa maradt, mintha koldusbotra jutott volna, kijelentette, hogy ennyi pénzből nem élhet, öngyilkos lett.

Sem a rómaiak, sem a görögök nem használták vaját. Ők az olívaolajban bíztak, annak ellenére, hogy keleten a barbárok (köztük mi magyarok is) és északon a vikingek a zsír mellett kizárólag vaját használták. Vajas rozskenyeret ettek sült fokhagymával. A vaj készítése és fogyasztása nagyon lassan terjedt el Európában, így volt ez a XIV. századig. Nem csak a vaj elterjedésében játszottunk nagy szerepet, hanem a „zacskós leves” feltalálása is minket illet. A magyarok lovas nemzet lévén gyakran távol otthonuktól étkeztek, ezért a legegyszerűbb módszert alkalmazták; a főtt húst megszáritották, és porrá zúzták, üstben felen-gedték vízzel, rövid ideig forralták, így fogyasztották. Sokszor valamilyen zöld-félét is tettek hozzá, sőt tarhonyát is. A tarhonya is magyar „találmány”. Itt emlí-tem a kumiszt, az erjesztett kancatejet, amely elmaradhatatlan része volt mulato-zásaiknak. Sört is készítettek, s ez olyan fontos volt, hogy amikor a bolgárokkal békét kötöttek, és ezt esküvel megerősítették, még ott is szóba került: „Addig lesz közöttünk béke, amíg a kő úszni, és a komló alámerülni nem fog”.

A szakácsot nagyon megbecsülték, ha egyben cukrász is volt még inkább. Apafi Mihály írta feleségének, Bornemissza Annának, hogy olyan szakácsot küld-dött neki, aki *zuckerpakker* is egyben.

A szakácsok gyakran kaptak pénz- és földjutalmat, sőt 1414-ben Zsigmond király udvari főszakácsának nemesi címert is adományozott. Szakács helységne-veink is ebből az időből származnak.

Krisztina svéd királynő egyszer azt mondta, hogy: „ki jó szakács akar lenni, annak soha sem lenne szabad megházasodnia” Azoknak, akik így cselekedtek, az *Amarant-rendet* adományozta.

Az első magyar szakácskönyv a XVII.-ban jelent meg: *Szakács mesterség-nek könyvecskéje* címmel. Ez a könyv már akkor híve volt a demokráciának, amit a később megjelent szakácskönyvek idéznek: „nincs benne olyan szembeszökően durva osztályszempontú recept, mint például: ” Paraszt embernek való knödel” vagy „Ha udvari módon akarod feladni”.

Íme néhány idézetet a könyvből:

- Végy egynéhány tikmonyt, főzd meg a tejben, de megoltalmazd a kozmától.
- Trágyázd meg gyömbérrel vagy nádmézzel, fahéjjal és jó lészen.
- Mikor a ludat egészen akarod megsütni, tégy fenyőmagot, zsályát, majoránnát belé, és úgy süsd meg, hadd verje által az szaga.
- Míneikutána az kappan megsült, szaggasd fel.
- A szilvát megfőzni és a magvát kihánni, azután két ostya közé szép laposan terjeszteni.

-Apró veres szőlő, málna, eper, liktáriomok: akármelyiket roncsold meg.

-Az míg ott áll, meglátogasd!

Néhány kifejezés értelme igen csak megváltozott az idők során.

Európa népei az utazások közepette megismerték egymás szokásait, és amit



megkedveltek annak elkészítési módját magukkal vitték, s így szép lassan bizonyos ételek elterjedtek Európában.

Az angolok terjesztették el a teázás szokását a hozzátartozó teasüteményekkel, valamint szendvicseikkel. A sokféle puding és a pié is tőlük származik. Annak ellenére, hogy az angolok kedvelik az ízes fogásokat, valami belső kényszer arra készíteti őket, hogy mégse éljenek fenntartás nélkül az asztal örömeinek. Lehet, hogy ez még a régi puritán Angliából, Cromwell idejéből származik. Hódító Vilmos szerint: „felkelés ötkor, ebéd kilenckor, vacsora ötkor, ágyba kilenckor”

De a versikében említett napi két étkezés közül is csak az elsőt fogyasztották asztalnál. Vacsorára csak sebtében bekaptak valami hideget. Egy utazó feljegyzései szerint: ”hideg hús, fagyos társalgás, jeges fogadtatás”. A mai napig úgy tartják, hogy: „Angliában vannak a világ legjobb élelmiszerei... egészen addig, amíg nem

kertülnek a konyhába”

Több író regényben, versben foglalkozik az evés-ivás gyönyöreivel, recepteket és szakácskönyvet is írtak. Alexander Duma olyan ütemben alkotott, hogy nyomon követni is alig lehet: kb. 500 kötete jelent meg miközben állandóan úton volt Párizs, Konstantinápoly, Szentpétervár, Bécs, Marseille és Strassbourg között. Mindent szeretett, ami szép és jó volt, fenéig ürítette az élet poharát. Remek ételeket alkotott és művésze volt a salátakészítésnek. Végül álmai szakácskönyvében, a *Konyhai nagyszótárban*, tette közzé konyhaművészete mesterfogásait. A könyv nem csak szakácskönyv volt, hanem anekdoták gyűjteménye is, s mindez Dumás szellemességével és briliáns ötleteivel ötvözve. Ez volt a szerző utolsó befejezett műve.

Jókai Mór például egy gyűjteményből előkerült régi szakácskönyvből közölt recepteket a *Vasárnapi újság* hasábjain Kakas Márton álnév alatt.

Mikszáth Kálmán is sok, a gasztronómiával foglalkozó írást jelentetett meg. Közülük többet a *Hét* című folyóirat hasábjain. Egyik legismertebb műve *A magyar konyha*, amiben többek között az alföldi almás lepény és a marhahátszín történetét írja meg. 1894-ben barátja Gundel János, az első szállodájában, az István Főhercegben az úgynevezett Mikszáth szoba ünnepélyes megnyitására a következő menüt kreálta:

Palócleves  
Lohinai füves hal  
Tót atyafiak haluskája  
Brézói ludak Mikszáth-módrá  
Galamb a kalitkában  
Ami a lelket megédesíti

Az ételek a Nagy Palóc egy-egy írásának tréfásan alkalmazott címéből keletkeztek.

Krúdy Gyuláról már annyi szó esett a *Szinbád* kapcsán. Az *Emlékek* című szakácskönyvét apja írásaiból Krúdy Zsuzsa állította össze. A könyv végén 50 recept található a családi hagyatékból, Zorád Ernő rajaival. A család egyik őse szakács volt, s még Beatrix királynővel települt át Magyarországra, hogy Mátyás udvarában süssön-főzzön jó falatokat. Lehet, hogy Krúdy ezért értett olyan jól a gasztronómiához?

Szinte valamennyi festő művein találkozunk kulináris motívumokkal. 1863-ban a nagy párizsi festészeti kiállítás a „Salon” zsűrije a beküldött képek százait utasította vissza. Mire III. Napoleon, felesége kérésére, aki művészpártoló volt, elrendelt egy második kiállítást, újabb lehetőséget biztosítva ezzel az elutasított festőknek. Közöttük volt Manet egyik műve is. A képnek a *Fürdőzés* címet adta, a

közönség azonban, szinte az első perctől kezdve, *Reggeli a szabadban* néven emlegette..

A kép azonban a várt siker helyett óriási botrányt kavart és erkölcstelennek tartották. Manet azonban ezzel a képpel felszabadította a festészetet az akkori akadémikus látásmód alól. Kortársai Monet, Zola, Cezanne és a többiek tisztában voltak Manet zsenialitásával. Az évek során Manet egészsége megromlott, orvosai tanácsára egyre több időt töltött Párizson kívül. Ekkoriban különböző képeket festett zöldségekkel és gyümölcsökkel. Egyszer egy köteg spárgáról készített csendéletet, amit egy francia újságíró vásárolt meg, s aki 200 frankkal többet adott, mint amit a festő kért. Erre Manet készített egy képet, melyre egy szál spárgát festett és elküldte az újságírónak a következő megjegyzéssel: hiányzott egy szál a kötegből. Legismertebb képeinek egyikeként ez is bekerült a Louvre-ba.

Múltszázadunk egyik kimagasló festője Picasso volt, aki 1904-ben szegényen költözött Párizsba. Szerencséjére a vendéglős képet is elfogadott fizetségként. A XVII. század leghíresebb tájképfestője Claude Lorrain, illetve Lotharingiai Claude. A festő gyermekkorában igen rosszul tanult, ezért apja kivette az iskolából és cukrász inasnak adta. Amikor tanulmányait befejezte, a kor szokása szerint vándorútra indult. Itt fogadta szolgálatába Agostino Tassi festő. Claud napi munkája mellett azonban megpróbálta ellesni a festészet mesterfogásait, oly eredményesen, hogy Tassi maga mellé vette. Amikor már úgy érezte, hogy mindent megtanult, amit Tassitól meglehetett tanulni, tovább állt. Több festőhöz elszegődött most már festőinasként. Nancyban a karmeliták templomának freskóit festette egy idősebb festővel, akinek étvágya nagyobb volt, mint, a tehetsége. Egyszer ez a festő kijelentette, hogy olyan csemegét szeretne fogyasztani, amihez foghatót még senki sem evett. Claud egy kis időre eltűnt, és a szokott étkezési időben, két addig ismeretlen étekkel jelent meg. Az egyik olyan előételféle volt, amely csodálatos harmóniába egyesítette finom sajtok, pirított szalonna és addig ismeretlen vajasztésztá ízzeit. Desszertként, pedig az általunk is ismert *párnacsücske* nevű süteményt tálalta, amihez ugyancsak vajasztésztát használt. A vajás tészta feltalálását követően már csak egy kis lépés kellett a croissant születéséig. Annak ellenére, hogy ez a leveles vajás tésztából készülő sütemény időközben a francia cukrászat jelképévé vált, mégsem francia eredetű. A legenda szerint Buda ostrománál a pékek, mivel éjszaka dolgoztak és hallották a csákányok csattogását, figyelmeztették a katonai vezetőket arra, hogy a törökök alagutat akarnak ásnak az erődítmény alatt, így sikerült megakadályozni a törökök betörését a várba.

Az ellenség felett aratott győzelem megünneplésekor a pékek kitalálták ezt a süteményt, mely a törökök jelképét a félholdat mintázta.

Bécs városának felszabadításakor a menekülő törökök hátrahagyták sátraikat a berendezéseikkel együtt, amiben több zsák kávé is volt. Az egyik kém Franc Georg Kolschitzky begyűjtötte a zsákokat, és Bécsben megnyitotta az első kávéházat.

A kávé nem aratott nagy sikert. Kolchitzky később mézzel, cukorral, tejjel próbált javítani a kávé ízén. Ebben az új formában a kávé igazi siker lett, főleg, amikor az osztrák főváros híres süteményeivel együtt szolgálták fel. A gomba módjára szaporodó kávéházak népszerű találkozóhelyek lettek.

Ehhez, az általa készített édességekkel nagyban hozzájárult Kugler Henrik. „Ó, de szeretnék gazdag lenni,/ Egyszer libasültet enni, /Jó ruhában járni kelni/ S öt forintért kuglert venni.” Így írt erről József Attila. A kugler egyébként a mig-non volt. Kugler szakmai igényességével fantasztikus hírnevet szerzett, ezt öregbítette később Gerbeaud Emil, aki előbb Kugler üzlettársa volt, majd a mester öregségére való tekintettel, átvette a mai Vörösmarty téren álló cukrászdát. Azóta



a Gerbeaud is fogalom lett.

A XVIII. század második felétől már megjelent az étlap Franciaországban, míg Magyarországon csak az úgynevezett mustra volt használatban. Ez nem volt egyéb, mint egy fekete tábla, amire krétával jegyezték fel az aznapi kínálatot. Az 1830-as években Magyarországon is kezdték használni az étlapot. Érdekesek a kínált ételek is. Például nem ritkán különféle módokon elkészített verebet, rigót, cinegét, pintyökét és egyéb madárkülönlegességeket ajánlottak. Az étlapnak volt egy része, amire csak az italok kerültek, ebből lett később a különálló itallap.

Dédszüleink a nyári hőségben még vermelt jéggel hűtött spiccet ittak. A századforduló után terjedt el a fröccs, ami szódavízzel hígított bor volt.

A Gundel vendéglő helyén korábban is állt egy híres vendéglő, amit Wampeticsnek hívtak. Az irodalmi, politikai és művészvilágból jeles asztaltársaságok tartották benne rendszeres találkozóikat. Az egyik törzsasztalnál Rippl-Rónai József, Móricz Zsigmond, Nagy Endre és barátaik társaságában született meg Újházy Ede máig nevezetes levese az Újházy tyúkhúsleves, ami akkor kakasból készült.

Ugyanennél az asztalnál itták először az Újházi-fröccsöt. A híres színész szóda-víz helyett a népszerű vendéglő kitűnő kovászos uborkájának a levével hígította a bort.

A hígításról Kosztolányi fordításában maradt ránk Martiális bosszankodása: „Ravennában volt egy kocsmáros / Hogy becsapott az istenadta! / Vizes bort kértem tőle, cselből, / És a zsvány víz nélkül adta.” Azt hiszem, ma már inkább fordítva ismerjük a történetet.

Henry Notaker 1987-ben megjelent *Gasztrónomi, til bords med historien* c. könyvében olvashatjuk egy utazó 1607-ben írott feljegyzéseit Izlandról. Az izlandiak szárított halat, kenyeret, vajot, sajtot és sózott húst esznek, hozzá pedig, vizet isznak s így orvos és orvostudomány nélkül is sokan élnek 250 éves korukig. Persze ez túlzás, de azt hitték, hogy a speciális étkezésnek köszönhetik hosszú életüket.

1985-ben interjút készítettek az akkor a világ legidősebb emberének számító, 120 éves Izumi japán férfival, aki azt hitte, hogy hosszú életének a titka: minden reggel megiszik egy kupica pálinkát. Ebben azért lehet valami, mert Koppenhágában, egy régi szakácskönyvben is ezt a módszert ajánlották, főként az idősebb embereknek, mivel úgy gondolhatták, hogy az éjszaka alatt a testükben felhalmozódott betegséget előidéző élősködőket megöli az erős szesz.

Az emberiség, mert véletlenül megízlelte az első alkohol tartalmú italt, azóta fogyasztja, mindenféle eljárással sört, bort, pálinkát és az egyéb ajzó italokat készít. Tut-ankh-Amon sírjában 40 boroskorsót találtak. A görögök és a rómaiak faliképei, használati eszközei, korsók, tányérok, tálak, mind-mind a szőlőt, a bor készítését, és ivászatot ábrázoló motívumokkal díszítettek. Giuseppe Arcimboldo milánói festő, különleges műveiben a XVI. század jellegzetes gyümölcsseit és szőlőfajtáit is megörökítette.

A modern időkben, amikor már palackozták az italokat, kitalálták az üvegre ragasztott címkét. Idővel, a címkék egyre díszesebbek lettek, majd ismert művészek munkáinak másolatait használták díszítésül. Napjainkban ilyen céllal, külön művészeti ág alakult. Erről könyv is megjelent, melyben megtaláljuk az ismertebb képeket, a gyűjtők legnagyobb örömeire sorozatokat is készítenek.

Dobos C. József, huzamosabb időt töltött Norvégiában, az északi Hammerfesten. Néhány könyvet is írt ott. Azonban fő művének mégis csak a *Magyar-Francia*



*Szakácskönyv*-et tartotta. „Ízletesen, sőt finoman főzni aránylag kevés költséggel: ez legyen minden háztartás jelszava.” Azt hiszem, ez még ma is helyén való jelszó.

Befejezésül álljon itt Brillant Savarin *Az ízlés fiziológiája* című könyvének zárszava, ami a ma emberének is szól: ”Kegyelmes Uraim! Ennek a munkának, melyet hódolattal ajánlok önöknek, célja: feltárni mindenki előtt annak a tudománynak az alapelveit, amelynek önök a támaszai és a díszai.

Egyúttal az első tömjén-áldozatot mutatom be gasztronómiának, ennek az ifjú halhatatlannak, ki – csillag-koronával a fején – alig hogy feltűnt, máris fölébe emelkedett testvéreinek, hasonlóan Calypsohoz, aki egy fejjel magaslott ki az őt környező bájos nimfák közül.

A gasztronómia templomának, mely a világ fővárosának díszé lesz, hatalmas oszlopcsarnokai már nemsokára állni fognak; az önök hangja fog visszhangozni bennök; s az önök adományai fogják gazdagítani ezt a templomot; s ha majd az az akadémia, amelyről a jósök beszélnek, a gyönyörűség és a szükség megrendíthetetlen talapzatán felépül, önök, felvilágosodott ínyencek és szeretetre méltó vendégek, tagjai, vagy levelező-tagjai lesznek ennek az akadémiának.

Addig emeljék ég felé sugárzó arcukat; gyarapodjanak erőben és méltóságban; az ehető világegyetem tárva áll önök előtt.

Dolgozzanak, kegyelmes uraim, működjenek a tudomány jóvoltáért, és emésszenek a saját érdekükben; s ha majd munkájok közben valami fontos felfedezést tesznek, értesítsék arról az önök legalázatosabb szolgáját: a gasztronómiai elmélekedések szerzőjét.”

**Jankovits Irén**

**Ligeti Pál** fotóin: Magyaros svédasztalok



**Nádasdy Farkas  
Irén  
(Jankovits Irén)  
önmagáról**

Budapestről 1987 ben költöztem Norvégiába. Megalakulása óta tagja vagyok a Magyarok Baráti Körének (MBK) és nagy lelkesedéssel készítem a finom falatokat egy-egy

összejövetel alkalmával a klubtagoknak és vendégeinknek. Gyermekkoromtól kezdve érdekelt a művészet szinte valamennyi ága. Magam is sokat rajzoltam, festettem.

Amikor önálló lettem, háztartást vezettem, amivel a főzés is együtt járt; megleptem magam néhány szakácskönyvvel. Azóta is folyamatosan bővítem gyűjteményem, ami közben terjedelmessé nőtte ki magát és lassan megközelíti a 600 kötetet. Közötte különleges, egyedi példányok is akadnak. Nem csak a receptek érdekelnek, hanem a gasztronómiával kapcsolatban szinte minden. Nézetem szerint a gasztronómia is besorolható a művészetek közé és megilleti az elismerés.

A különbség csak annyi, hogy a szakács műalkotása múlandó, míg a többi mű évszázadokon át fennmaradhat. A művész alkotásaival fejezi ki gondolatait, érzéseit, ez ugyanúgy vonatkozik a szakácsra és cukrászra is, de utóbbit még a másokról való gondoskodás érzése is bővíti. Fontos szerepet játszik itt is a forma és a színvilág, amihez még az ízek kavalkádja is társul.

Amikor ételről beszélünk, akkor az magában foglalja a kultúrát, politikát, vallást, történelmet, hagyományt, egészséget, alapanyagot, élvezetet, tiltást. Nyugodtan mondhatjuk, hogy az vagy amit és ahogyan eszel. Próbáljuk meg a fentiek alapján tállalni vagy fogyasztani étелеinket és megláthatjuk, hogy egy egészen más világ tárul elénk.