

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Étlapi divatok

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Néhány évvel ezelőtt az egyik születésnapomra kaptam egy menükártyát ajándékba a hajdani Dunapalota (melyet néhányan Ritz szállónak ismerünk, s mely a második világháborúnak esett áldozatul) ételleivel a múlt század húszas éveiből. (S melyet Móricz Zsigmond, Szép Ernő, Illyés Gyula, Fodor József és Kassák Lajos aláírása díszít.) Az étlap egyetlen magyar szót sem tartalmaz, valamennyi étel franciául szerepel, sőt, még a dátum is úgy. (Az előkelőkódés ezen formáját a republikánus költő ki is figurázta, így szignálva a menüsört: Illyés de Gyula – pedig a franciáknak nem volt nagyobb rajongója akkor annál az asztalnál.)

Ezt most nemcsak dicsekvésből hoztam szóba (azért is, persze), hanem hogy először nyelvi irányból mutassam meg, mennyire a divatok hatása alatt áll egy társadalom étkezési kultúrája.

A gasztronómia nyelve, tudjuk jól, valaha a francia volt, ahogy a gasztronómia fővárosa évszázadokon keresztül Párizs. Így aztán azokra a magyar étlapokra is, melyek valamit adtak magukra, consommé került erőleves helyett, és a ráksaláta is Salade de homard volt, étteremszerűen.

Ez a divat eltartott egészen a negyvenes évek közepéig, de aztán ahogyan a világ demokratizálódott (vagy micstinált), úgy demokratizálódott és magyarosodott a hazai éttermek étlapkínálata is. Végül bájosan szovjetizálódni kezdett: nemcsak az alapanyag-kínálat szűkössége okán, hanem például a mozaikszavak és rövidítések szovjetorosz hullámának követése terén is. (Csem.sert.kar.pir.burg, pár.káp, ezt a kifejezést mindenki ismerte, aki az ötvenes-hatvanas években nőtt föl.)

Később – jóval később, persze – tágult a horizont, a magyar étlapok angol vagy angolos kifeje-

zésekkel is bővültek, a bélszint bifsztekeknek kezdték ejteni, és beef-steak-nek írni előkelőbb helyeken, jó sok nullával a végén. (Korábban sehogyan se kellett leírni, mert ami nincs, arra hiába keresnénk szavakat.) Megjelentek az olasz meg a spanyol kifejezések is (hogy kell a pizzát magyarosan ejteni, ezt tudja valaki?), ahogy a délszaki konyha is betört a Kárpát-medencébe, sőt, bizonyos német kifejezések, melyek nagyanyáink idejében még szégyellni valóan konyha-és gangszagúak voltak (kaisersmarni, hogy csak egyet említsek), ismét visszapaszkodtak az étlapjainkra. (A távol-keleti gasztrókultúráról és nevekről itt most ne essék szó, mert az egészen külön irányzat és egyelőre nem is keveredik a magyar étlapokkal.)

A mostani állapotokról leginkább az mondható el, hogy meglehetősen kaotikusak, de színesek. Ahogy a társadalom is egyre rétegzettebb lett (figyelik, milyen elegánsan oldom meg az elszegényedés problémáját?), úgy differenciálódtak az éttermek és az étlapok is. Felső-tízezeréknél manapság az angol vonal a legerősebb, s persze a minél bonyolultabb elnevezések: azért lehet igazán sokat kérni.

Hanem az étlapok divatjánál is érdekesebb talán az ételek divatja – amely, figyeljék csak meg, nem függ olyan szorosan össze a piacok kínálatával, mint gondolnánk. Pacal például ma már mindenhol kapható, éttermekben viszont alig, vagy csak az olasznál, levesként. (Trippa, csak mondom.) Mostanra feljöttek a halak – mindegy, csak ponty ne legyen! – megizmosodtak az előételek (gyerekkoromban ez vaj volt meg szalámi, komolyan!), eltűntek viszont a főzelékek. Pedig régen a legelegánsabb helyeken is főztek legalább egyet – legfeljebb franciául szólították meg. ●

