

## ÉTKEZÉSI ÍRÓ

# És végül

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Ne reménykedjenek, még nem a sorozat ér véget, csak arról fogunk ma beszélni, mivel szokás, kell, lehet befejezni egy étkezést.

Az ilyesmi persze idő-, hely- és kor-, sőt divatfüggő, egy valamirevaló lucullusi lakomát a jó rómaiak például semmivel sem fejeztek be, mert éppen az volt a lényege, hogy sosem érhetett véget: amikor a résztvevők már egy falatot sem tudtak lenyelni, a bevált módon, egy pávatoll segítségével ismét szabaddá tették a gyomrukat, és folytatódhatott az összejövétel, melynek megannyi fontos célja között nem szerepelt, hogy bárki is jóllakjon a végén.

Jobb középkori étkezések általában főúri esküvőkbe, fényes ceremóniákba, hét hátra szóló békekötésekbe torkolltak (melyek jobbára a következő étkezésig tartottak csupán). Városszéli fogadóknak meg az volt a szokás, hogy a derék lovagok, amikor már ettek-ittak kedvükre, a végén, csak hogy lemozogják a vacsorát, vidáman kardélre hányták egymást, aztán az életben maradtak békésen iszogattak tovább – a részletekért tessék például *Dumas* úrhoz fordulni, aki nemcsak jeles író volt, a

régi idők és szokások nagy ismerője, hanem igazi gourmet is, nem véletlen, hogy a szakácskönyvét tartotta a legfontosabb művének. (És ha már Dumas: legkedvesebb jelenetem A három testőrből az, ahogyan Planchet pénz nélkül bort szerez a gazdáinak: kér egy butélia fehérét, azt visszaadja, kér helyette vöröset, s peckesen távozna. A kocsmáros persze felszólítja a fizetésre. „Miért fizetném ki, adtam helyette egy üveg fehérét!” – mondja a leleményes szolga. „De hát a fehérét se fizette ki!” – így a kocsmáros. „Miért fizetném ki, hisz nem ittam meg!”)

De ne kóboroljunk ily távoli korokba! Minálunk az elmúlt évszázadban közeposztálytól felfelé úgy ért véget az étkezés, hogy a férfiak elvonultak a szivarszobába (efféle nemcsak nagypolgári lakásokban, kastélyokban volt fellelhető, de elegánsabb éttermekben és klubokban, kaszinókban is – igaz, utóbbiakban fölösleges volt a nemek közötti megkülönböztetés, hiszen csak az egyik volt érdekelt), a nők pedig a bonbonos tálak közelében fejezték be az estét. A huszadik század második fele a

demokratizálódás jegyében telt, a szivarból cigaretta lett, s abból nők, férfiak, egyaránt kivették a részüket. Közben persze kávé, előtte desszert, ahogy illik.

A kilencvenes évek új szeleket hoztak a gasztronómiában is, hozzánk is megérkezett az étkezést záró sajt divatja. A franciáknál, olaszoknál, hollandoknál persze sok száz éves divat ez, érvek is szólnak mellette, vörösbor, sajt, dió, igen finom tud az lenni, csak megfelelő sajtok kellene hozzá. A trappista-eidami-hazai camembert szentháromság, amit a magyar éttermek (jobbára) kínáltak ebben a műfajban, nehezen tudta volna megszerettetni magát. Mindenesetre a sajtvég sokáig tartotta magát a sznoboknál, mára viszont csak azokon a helyeken maradt meg, ahol tényleg minőségi sajtokat kínálnak.

Úgyhogy nálunk újabban megint visszatért a desszert az étlapok végére. Csak sajnós a cukrászok nem tértek vissza a vendéglők konyháiba. Pedig ott a helyük! (Emlékszik még valaki, micsoda töltött almát, kecskeméti barackpudingot lehetett kapni a nyolcvanas években a Vigadó (egyébként önkiszolgáló!) éttermében? Így aztán minálunk vagy olyan desszert van, amit a szakács is meg tud csinálni (császármorzsa, túrógombóc), vagy, ami még rosszabb, jön az előre gyártott somlói, panna cotta és búntársaik.

Pedig a vacsorával is úgy áll a helyzet, mint egy tárcával, ha a vége jó, minden jó.

Na, minden jót! ●

