

ÖTVEN ÉVE

A krumplileves még krumplileves

Elek Lenke

– Nem eszünk egy kis majonézes krumplit a bisztróban? – kérdezi Angéla feltupírozott hajjal, cicásra festett szemmel a Csinibabában. Emlékszik ma már bárki is erre az egykor vonzó pesti nassra? S elmúltak az évtizedek a heti étrendek felett is... Évtizedekig rendületlenül gépelték egyes lapoknál az éppen ráérő, olykor főzni se tudó hölgyek az efféle tanácsokat (tisztelet persze a kivételnek, az akkori profi gasztronómusoknak!), amelyeket aztán nem fogadott meg senki.



Egyik kedvenc íróm is megörökíti kedves kis tárcájában a kilencvenes évek vége felé már oly anakronisztikus szokásmaradványt, a heti étrend kultuszát. *Bächer Iván* röpké közvélemény-kutatásában kideríti, hogy hiába szerepel a menüben minden nap más reggelire, otthon már senki nem reggelizik. Aki az étrendet írja, az se. Bekap valami kávéfélét, és rohan a dolgára. Arról nem is beszélve, hogy senki nem főz háromfogásos ebédet meg vacsorát és minden napszakra és napra mást – kinek van erre ideje? Az ajánlatsor kényeszeres divatja egyébként nem az ötvenes-hatvanas években jött divatba, már a harmincas években is megjelentek itt-ott napi étrend-tanácsok – bár elsősorban szakácsnők részére – az elegánsabb hölgy magazinokban.

Kapros pecsenye vagy orjaleves

Íme egy húsvét előtti, böjtös időszakra szóló, igen visszafogott étrend a Színházi Magazinból, a harmincas évek közepéről. Virágvasárnapra: tojásleves, harcsa sültve zöldfőzelékkel és tartármártással, habroló. Vacsorára kaszinótojás franciasalátával. Szerdára: halles, túrós palacsinta, vagy – a kevésbé böjtölőknek – zöldségleves, sertéskaraj párolt káposztával, bukta. Aki valaha is főzött, tudja, hogy egy ilyen egyszerű, visszafogott menü elkészítése is órákig tart. De a magazin, amelyben ezt találtam, kifejezetten a felső középosztályt célozza meg, amikor figyelmeztet rá, hogy más kosztümöt viseljünk autótúrához, mint belvárosi comissiózáshoz, és persze gyakran cseréljünk teniszezés

közben felső trikót... Nyilvánvaló, hogy nem az előfizető hölgynek kellett mindegy fogásukat ripsz-ropsz elővarázsolni a konyhából, ahová talán csak ritkán tette be a lábát.

De ugorjunk negyven évet! Így fest a korszerűnek számító 1973-as hétfői ebéd: gombaleves, kapros pecsenye burgonyapürével, olasz paradicsomsalátával, mézes béles. Nos, ezt feladni se két perc. Kinek volt akkor pénze és lehetősége szakácsnőre? És egyáltalán: ki volt otthon délben? A férj, a feleség dolgozott, a gyerek iskolában – vagy talán a feleség még htb? A nagymama meg erős, egészséges – és ráér...

A II. világháború kataklizmája után felbolydult a főváros élete, és kicserélődött a lakossága is. Százegrek haltak meg itthon, a fronton, a haláltáborokban, emigráltak, elhurcolták őket vagy éppen betelepítették – utána pedig tízezzel jöttek fel munkásnak a városi gyárakba az ország minden részéből a vidéki fiatalok, és hozták magukkal az ottani ízlést meg a mama főztjét. Hajdúszoboszlói slambuc rottyogott a lágymányosi lakótelep hatodik emeleti, vadonatúj lakásában, télidőben orjaleveses fazekak, kocsonyák sorakoztak a budai erkélyen, jó falusi hurkákat, kolbászokat töltöttek a városkörnyéki vikendházakban.

A gyerekkor meghatározó a gyomor ízlésében. Bizonyára emlékszik mindenki arra az anekdotára, miszerint a fiatal férj tejbegrízre áhítozik, ám a feleségnek sose sikerül olyat készíteni, amelyet az édesmamának. Aztán egyszer cseng a telefon, ott felejtődik a lábos a gázon. A tejbegríz odakozmál, csomós lesz. Mire az ifjú férj felsóhajt: végre! Ez az!

Hát így.

Mert ez (még) nem műanyag

A legfiatalabb generáció ízlését ötven-hatvan éve már erősen befolyásolta az iskolai egyenmenza, ami elviselhetetlenül rossz-

nak tűnt, de még akkor is ezt mondta rá mindenki, ha amúgy ehetőnek bizonyult. Nem egy olyan külföldön élő magyar családot ismerek, ahol, a rokonnak hazautazás előtt komoly adag zöldbablevest és grízestészta kell deponálni a mélyhűtőbe, helyes kis dobozokban, mert nincs erősebb a gyomornosztagiánál!

Polcz Alaine meséli egyik úti naplójában, hogy a tehetős amerikai magyar ismerősök tucatnyi filléres marhamáj-konzervet kértek ajándékba... Annak ugyanis tényleg májje volt. A hatvanas-hetvenes években az élelmiszeripar még nem lépett házasságra a vegyiparral, a műanyagokkal. A tej tejből készült, nem homogenizálták, a joghurt és a kefir sem kapott aromákat, állományjavítókat, sűrítőket, kencéket, festékeket, géleket, pasztákat, tartósítókat, édesítőszerket. Nem léteztek műpudingok és műédességek. Az akkori pultok két méter hosszúak voltak, ma hús méterese. Ennyivel nem adnak több tejet a mai tehének... (Ha valaki akkor azt mondja akkor, eszünk mi még növényi sajtot, és borotvahabra emlékeztető műtejszínhabot szprézzük a neszkávéra, kinevetem.) Az állatok húsa sincs még telenyomva sóval, vízzel, vitaminokkal, gyógyszerekkel, növekedésserkentőkkel a nagyobb profit érdekében. S persze a profit fogalma is elég homályos az idő tájt.

A hatvanas-hetvenes években nem főzött otthon senki külföldi fogásokat. Nem is ismertünk ilyeneket, külföldre alig utaztunk, alapanyagot se lehetett hozzá kapni, egyes diplomata családok ismerkedhettek meg csak a külön ízekkel, de a nagykövetségen vagy otthon ők is többnyire hazait ettek. Az első, nemzetközi fogásokat kínáló szakácskönyv 1971-ben jelent meg, *Bencze Vera* tollából. Sokan elolvashatták például a kókusztejes-gyömbéres thai levesek receptjét. Kókusztejet és gyömbért természetesen nem lehetett kapni.

Mi is az a kápia?

A fűszerek választéka is csekély. Só, bors, paprika, babérlevél, fokhagyma van, és petrezselyem. Kakukkfűvek, turbolyák, rozmarynkok már és még nem illatoznak a kiskertekben, zeller csak húslevesbe használatos, nem krémlevesnek, az ázsiai zöld koriandernek, kardamomnak, pikáns sárga kurkumának, chilinek, currynek se híre, se hamva. Salátából csak a fejes járja. Ismeretlen a kigyóuborka, a koktélpáradicsom, a kápiapaprika, a kínai kel. Patisszont, padlizsánt, cukkinit senki sem palántázott.

Az olasz, kínai és más keleti éttermek évtizedek múlva vetik meg a lábukat a hazai vendéglátásban. Először Itália érkezik (emlékezzünk csak az akkori budapesti aranyifúság kedvenc helyére, a Napoletánára!) – és csak a rendszerváltás után tör be Ázsia.

Az otthoni főzési szokások és az éttermi kínálat érdekesen korrelált egymással. A mesterszakácsok komolyabb hivatalos, állami eseményeken, bálokon, fogadásokon, szállodákban élhették ki szakmai tudásukat, ambíciójukat. Szépségesen dekorált, aszpihos, vastag majonézes hidegtálak, katonásan sorakozó Wellington-bélszínnek és jókora dobostorták masíroztak ki a konyhákból.

A hétköznapokban más divat járta. Akkor is léteztek ugyanis olyan fogások, amelyeket szinte csak éttermekben készítettek – brassói, vadas vagy natúrselet, a hagyományos vegyeskörettel ritkán került az otthoni ebédlő asztalra. Ekkorra tehető az otthoni húsleveses-rántottthúsos-petrezselymes krumplis-kövi ubis vasárnap ebédek szentháromsága, amelyet cukrászdából származó krémes vagy Rigó Jancsi édesített meg. Ezeket viszont vendéglőben nem rendelték, mondván, ilyet otthon is ehetünk.

Szilvágombóc, óh, óh, óh...

Az ízlést nagyban befolyásolta a belvárosi Mézes Mackók, bisztrók, tejbárok megnyitása. Majonézes kutyulmányok, a Svédországban ismeretlen svéd gombasaláta, kasszinótojas, sonkarolád, tejes turmixok az otthoni konyhákból nemigen voltak addig szokásban. Egyrészt mert megfizethetők voltak a bisztróknak, másrészt mert ezekhez jó kemény aszpihot és majonézt kellett volna produkálni. No meg hűtők, konyhagépek szükségeltettek hozzá, és ekkor még a jövő zenéje, az NDK turmixgép, a „kivehetőajtós”.

Tájegységektől függetlenül léteztek otthoni alapfogások, amelyek bizonyos napokhoz, ünnepekhez kötődtek. Rakott krumpli vagy a tartalmas, húsos, jó sűrű, zöldeges bablevesek után járta a palacsinta meg a szilvás gombóc, amelyből vagy 60-at gömbölyített feleségének, *Domján Editnek Kaló Flórián*, a Két emelet boldogságban. Mellé a zsemlemorzsa Krencsey Marianne-szókére pirult...

A pénteki halászlé után túrós csusza következett, bár inkább vidéken, hazai halhoz Budapesten nehéz volt hozzájutni, inkább csak karácsony előtt tátogtak kétségbeesetten a pontyok a sarki hentes kétes tisztaságú akváriumában. Tök- vagy

borsófőzelékhez fasírt dukált otthon és az önkiszolgáló éttermekben. A gyerekek egyöntetűen utálták a finomfőzeléket, amit értelmetlenül erőltettek a menzákon, és amit senki nem tartott finomnak. Nem is volt jó íze, hiszen nem tejszínnel készült, hanem lisztel; cukrot, fűszert alig látott.

A krumplileves még krumplileves – bár *Kádár János* nem a gasztronómiára gondolt e szentencia kinyilatkoztatásakor.

Eketárcsa és kályharostély, BBQ helyett

A mélyhűtött élelmiszerek és a konzervek választéka szűkös. Viszont amit kínálnak, valódi: nem kelletik magukat riktó, színes tasakokban a ki tudja, miféle csirkehulladékból meg szójából darált „panírozott medallionok” meg érmék, és nem műsajttal töltik meg az agyonszózott és vizezett pulykamellszeletet.

A szűkös, ablaktalan lakótelepi konyhákból való kiszabadulás idején a víkendházak virágkorukat élik, nem árt, ha van a birtokon egy-egy konzerv a polcon, ha a rossz idő miatt netán nincs alkalom a szalonnasütésre, bográcsozásra. Nem, ez még nem barbecue, sőt, BBQ, merthogy fogalmunk sincs, mi az. Maradék vasdarabok és acéllemezek hulladékok, mezőgazdasági szerszámok egyéni kreatív felhasználása képezi az akkori sütőgőz alkalmatosságokat. Eketárcsa meg régi kályharostély alakul át profi grillezővé.

Melyik étrend volt egészségesebb? A kalóriában dús és valódi alapanyagokat felhasználó, vagy a mostani, importált, művi? Erről majd harminc-nyolcvan év múlva értesül talán az X, Y és Z generáció, azok, akik ma internetről és okostelefonról főznek. ●

