

BENEDEK DEZSŐ – BOROS LÓRÁND – BALÁZS IMRE JÓZSEF

A FRISS KENYÉR ILLATA MINT KIINDULÓPONT

Beszélgetés az erdélyi gasztrókultúra helyéről a világban

■ *B. I. J.: Az Almásy László Kultúrtörténeti Körnek volt egy eseménye 2024. április 9-én, Gasztronómia és kultúra volt a címe. A meghívott Benedek Dezső nyelvészrel, kultúranropológussal Boros Lóránd néprajzkutató beszélgetett, most pedig ennek a beszélgetésnek egy utólagos és részleges rekonstrukcióját kíséreljük meg, illetve valamelyest továbbgondoljuk az ott elhangzottakat. Kezdjük talán azzal, hogy az eseménynek a beharangozójában három név bukkant fel: Szathmáry Lajos, Bálint Tibor és Kövi Pál neve. Arra kérem Boros Lórándot és Benedek Dezsőt, hogy vázolják fel röviden, miért épp erről a három személyről esett szó, mi kapcsolja össze őket?*

B. L.: Megpróbálok felidézni, hogyan kapcsolódtak össze számomra ezek a nevek. A Kolozsvári Magyar Napok egyik, koronavírus-járvány által meghatározott kiadásán történt, hogy kevés ember vett részt személyesen az eseményeken, és kamerákon közvetítették a nézők számára azt, ami zajlik. Egy ideje én szervezem a Kolozsvári Magyar Napok főzőversenyeit, és megkértek, hogy adjak egy interjút ennek kapcsán. A riporter kérdezte, hogy mi a kedvenc étel, és emlékszem, hogy két dolog közt hezitáltam: az egyik egy közel-keleti, egyiptomi étel, a másik pedig a miénk: húsleves grízgaluskával. Az interjú lejár, zajlik a nap, és messengeren jön egy nagy litánia és dicséret Bálint Julika nénitől, Bálint Tibor özvegyétől, hogy mi ugyan nem ismerjük egymást, de meg szeretné írni, hogy ő mennyire örvendett az interjút hallgatva, mert Bálint Tibornak is van egy írása a húslevesről, amelyik a Kövi Pál-féle *Erdélyi lakoma* című könyvben szerepel. Ezt egyébként valamikor régen bizonyára olvastam is, noha az interjú készülte idején nem ugrott be.

Aztán Julika néni nekem ajándékozta egy-két évvel később azt a Szathmáry Lajos / Louis Szathmáry-könyvet, a *Bakery Restaurant Cookbook*ot, amit annak idején Szathmáry Lajos dedikált Bálint Tibornak. Még rajzolt is bele: lerajzolta saját magát séfsapkában, és mikor néztem ezt a könyvet, akkor jutott eszembe, hogy Benedek Dezső barátom mesélt korábban Kövi Pálról és még egy séfről – és hogy ez a séf Szathmáry Lajos lehetett. Ő talán annyira nem volt benne a nagy erdélyi magyar köztudatban, mint Kövi Pál, de amikor utánanéztam az életének, akkor izgalmas interjúkat találtam vele Youtube-on 1995-ből. Kiderült belőlük számomra, hogy ő amellet, hogy meghatározó séf volt Chicagóban, barátságban volt Kövi Pállal is, aki meg New Yorkban vezette a Four Seasons éttermet társával, Margittai Tamással, aki gyergyói volt.

B. D.: Ide beszúrnék valamit: a Four Seasons akkor állítólag – és lehet, hogy nemcsak az amerikai grandománia miatt – a világ legjobb vendéglőjének számított. Ezt működtették Kövi Pálék.

B. L.: Mikor megnéztem a Szathmáry-interjút, akkor rádöbbsentem arra, hogy ez az emigrációba szakadt hazánkfia nemcsak amiatt lehet fontos számunkra, mert erdélyi származású volt, hanem amiatt is, hogy mielőtt elment, nagyon jelentős irodalmi munkásságot folytatott, tagja volt a Kemény Zsigmond Társaságnak, több lapnál dolgozott, nagy nevű íróknak volt a bizalmi embere. Így állt össze bennem az, hogy van ez a három ember: a kolozsvári Bálint Tibor, az Erdélyben tanuló, noha nem erdélyi, de Erdély gasztronómiai hagyományát összegyűjtő Kövi Pál és az erdélyi, de Amerikába szakadt, az egyetemes magyar irodalomban fontos szerepet betöltő Szathmáry Lajos. Benedek Dezső barátom viszont, aki kiváló szakács is amellet, hogy antropológus, ismerte Szathmáryt és Kövi Pált is, illetve Szathmáry óriási gyűjteményét, ami többek között számtalan Kossuth-ereklyét tartalmazott, úgyhogy arra kértem, hogy amikor Kolozsváron jár, beszéljen ezekről a különleges emberekről – így jött létre az áprilisi esemény.

B. D.: Laji bá, ahogy hívtam őt, közeli jó barátja volt Kövinek. Laji bá próbálta magát teljesen csak magyarokkal vagy erdélyiekkel körülvenni. A vendéglőjében fából készült székek voltak, faasztalok, minden szép és tiszta volt ott, szép volt ránézni is. Hat hónapra kellett előre bejelentkezni ahhoz, hogy oda valaki bejuthasson. The Bakery – a Pékség volt a vendéglő neve, el is magyarázta annak idején, hogy a friss kenyér illata volt számára a kiindulópont: hogy azt mindenki szereti a világon, ezért adta ezt a nevet a vendéglőnek.

Felvett engem végül is dolgozni, szakácsnak. Próbára tett, amikor megérkeztem. Valami térképpel dolgozott éppen, és azt mondta, várjak egy kicsit, aztán főztek valamit, hogy lássa, mit tudok.

Nagyon direkt ember volt, kellemetlen is tudott lenni. Belibbent a felesége is, Sada, aki épp a hűgával beszélt telefonon, aki Japánból hívta, hogy San Franciscóba érkezik, és nem tudja-e véletlenül, hogy tovább lehet-e menni ugyanazzal a géppel Chicagóba, vagy át kell szállni, egyáltalán hogy mi a teendő. Bebeszéltem én is, hogy átjön a gép, igen, két nappal azelőtt én is azzal érkeztem. Beszédbe elegyedtünk.

Laji bá közben befejezte, amit ott a térképen ügködött, megkaptam a feladatot, hogy főztek valamit abból, ami a jégsezekrényben van. Jó lett, úgyhogy felvettek, elkezdtem ott dolgozni. A vendéglőben máramarosi román szakácsnők is voltak, akik egy szót nem tudtak magyarul, Laji bá meg románul nem tudott. De volt közöttük egy, aki tökéletesen beszélt magyarul.

Volt egy másik magyar ember is ott, aki az egész Amerikára vonatkozó üzletet vezette, magyarországi magyar ember. Volt tehát neki egy ilyen miniuniverzuma a Bakery körül, amiből ő ritkán lépett ki. Úgyhogy amikor elvitt engem Kövi Pálhoz, akkor az neki is elég nagy dolog volt, azt mondta, nem utazgat ő csak úgy oda-vissza. A felesége, a családja el-elutaztak kirándulni, nemrég jöttek vissza a Húsvét-szigetekről, mondta. De ő keveset mozdult ki.

B. I. J.: Mielőtt továbbmennénk, azért fontos lenne kicsit kifejteni, hogy hogy jutsz oda, hogy a Szathmáry vendéglőjében munkára jelentkezz, akkor már szakácsi képesítéssel.

B. D.: Én akkor a Pennsylvaniai Állami Egyetemnek voltam a doktorandusza, olyan diákként, aki már kint járt Tajvanban ösztöndíjjal a Tajvani Nemzeti Egyetemen. Az egyetem küldött ki Tajvanba, nekem ott meg kellett tanulnom kínai-

ul, három hónapom volt erre, mielőtt bedobnak a mély vízbe, ahol már minden kínaiul megy, és mindent kínaiul kell jegyzetelni.

Ez elég lehetetlen küldetés lett volna, de nekem volt annyi előnyöm, hogy akkor már folyékonyan beszéltem vietnámiul, ami ugyanúgy tonális monoszillabikus nyelv, mint a kínai, struktúrájában bizonyos értelemben még bonyolultabb is. Ami még inkább számított, az az volt, hogy akkor én már folyékonyan beszéltem, írtam, olvastam japánul is. Ennek kolozsvári előzményei is voltak, tizenöt éves koromig visszamenően, de ebbe a történetbe most nem megyek bele részletesebben. A lényeg, hogy ilyenformán volt két olyan dolog, ami lehetővé tette számomra, hogy gyorsan beilleszkedjek a kínai nyelvű képzésbe.

Volt egy követelménye a Tajvani Nemzeti Egyetemnek, minden külföldről érkező diáknak választania kellett egy kulturális kurzust és egy küzdősportot. Én a taekwondót választottam, azért, mert idehaza vívó voltam, emiatt erős lábizmaim voltak, a taekwondo pedig egyfajta rúgóiskola. Hát ez nem igazán ment nekem, a mester viszont vállalt engem hetente 2-3 street fight leckére, azt mondta, annak lehet, hogy még hasznát is veszem.

A másik irány, amit eredetileg választottam, az ecsetírás volt. Gyönyörűen lehet ezeket a kínai jeleket írni ecsettel, és mivel itthon képzőművészetibe is jártam, gondoltam, hogy ez működni fog. Igen ám, de ott a mester szó szerint a kezdet, a csuklódat kell fogja ahhoz, hogy jól vezesd az ecsetet, mi pedig harmincegyen voltunk a teremben. Láttam, hogy ez nem fog menni, visszamentem az egyetemi irodába, és kértem, hogy választhassak valami más képzést. Mondták, hogy már mindent elvittek az amerikaiak, de van még egyvalami: a kínai konyha, ezt senki nem választotta. Egy nagyon híres szakács tartja, aki a Nemzeti Tajvani Egyetemen tanult, és hálából vállalja egy-egy diák befogadását, kitanítását.

Másnap már ott is voltam. A szakács mondta: ha egy héten egyszer eljön, és itt megnézi, hogy mi történik, akkor rendben is lesz. Én mindennap mentem. Három hónap után behívott, és azt mondta, nekik nagyon jó, hogy mindennap jövök, mert így nehezebb helyzetekben ki tudtam őket segíteni, például amikor betegség miatt hárman is kiestek a napi munkából. Nem fizethetem, mondta, pedig az lenne a korrekt dolog, hogyha mindennap itt van. Mivel diákvízummal voltam ott, ez illegális lett volna.

Mondtam, hogy engem a fizetés nem érdekel, erre viszont azt ajánlotta, hogy maga mellé fogad mint a saját kuktáját. Akkor kezdtem igazán tanulni tőle. A végén elintézte a tajvani minisztériummal, hogy engedjék meg, hogy tegyem le a nemzeti céhvizsgát. Idegenek számára ez egyébként nem lett volna lehetséges. Jött egy zsűri, híresebb szakácsokból, adtak egy receptet, hogy készítsem el. El is készítettem, meg is buktam. Egy hét múlva viszont újra próbálkozhattam, meg is tettem, át is mentem. Adtak egy papírt. Nézegetem, nézegetem, és látom, hogy ez nem egy diploma, hanem egy szakácsengedély. Mutatom a kollégiumban a haveroknak. Egyikük azt mondta, ügyelj, mert bajod lehet belőle, ha vízum nélkül munkát vállalsz az országban. Van viszont egy nagybátyám, mondta, aki ugyanebben a helyzetben volt. Elment egy kikötőbe, egy hajón lett szakács, és ahogy a hajó elhagyta a kínai felségvizeket, már minden törvényes volt.

Akkor kezdődött a nyári vakáció, és megfogadtam a tanácsot: elszegődtem egy óriási kőolajszállító tankhajóra szakácsnak. Dzsakartában történt aztán, egy kikötői kocsmában, hogy beszédbe elegyedtem egy sráccal, velem egyidős lehetett, ránézésre polinéz-maláj fiú, végül nagy nehezen találtunk egy olyan nyelvet, amin értekezni tudtunk egymással. Elmondta, hogy ő egy szigetéről van, de

éjszakai halászat közben elaludt, és elsodorta őt az áramlat. Kérdeztem, hol van ez a sziget? Kértünk egy nagy papírt és egy golyóstollat, berajzolta nekem a csilagképeket és az áramlatokat. Olyannyira jól csinálta, hogy amikor visszamentem a geodetikus könyvtárba a Tajvani Nemzeti Egyetemre, a műholdas térképeken meg is találtam ezt a szigetet, és eldöntöttem, hogy ez lesz a terepmunkám helyszíne a disszertációmhoz. Ehhez kellett nekem a pénz, amit Chicagóban kerestem a vendéglőben, így érnek össze a dolgok. Az egészből lehet, hogy nem is lett volna semmi, és Szathmáry lehet, hogy fel sem vett volna, ha a feleségének nem tudok kapásból japánul repülősz útbagazítást adni.

B. I. J.: Van egy olyan kérdésem, amelynek kapcsán mindkettőtök válaszára kíváncsi volnék. Az említett séfek, és ti magatok is erdélyi háttérrel, erdélyi gasztronómiai tapasztalatokkal jártatok be nagy kulturális távolságokat, messzire vezető utakat. Lóri, te Egyiptomban töltöttél hosszabb időt, Dezső még változatosabb helyszíneken élt. Az erdélyi emberről mindenféle sztereotípiák is vannak, hogy a konyhához meg az evéshez hogyan viszonyul – a negatívabb iránya ennek az, hogy a krumplin és húson kívül más nem nagyon érdekli őt. De közben zajlik egy újrafelfedezése az erdélyi konyhának, az erdélyi gasztronómiának, és bizonyára Szathmáry vagy Kövi nagyon is építettek külföldön az erdélyi tapasztalatokra, és ezzel sikeresek voltak. Vajon a nagyvilág felől nézve mi az, ami az erdélyi gasztronómiából érdekes, értékes lehet?

B. L.: Én hatodik osztályos koromig, a rendszerváltásig Ceaușescu Romániájában éltem, ebben a közegben nőttem fel, ez lényegében egyfajta szükségállapot volt. Kiemelek pár tapasztalatot ebből az időszakból, ami utólag is meghatározó. Kalotaszentkirályon nagymamámnál nyáron a gyümölcslevesek: egres, szilva, aszalt szilva s a többi. A gyergyói nagyszüleimnél pedig egy speciális disznófeldolgozási mód, illetve a tárkony használata.

Ez egy olyan speciális időszak, amikor gyerek vagy, de nem érnek a fogyasztói társadalomnak a különböző ingerei. Akarva-akaratlanul is, részben szükségéből a népi gasztronómiának a gyakorlatai válnak így ismerőssé. Édesanyám szükségkonyhája is arról szólt aztán Kolozsváron, hogy szűkös alapanyagokból próbált varázsolni. Amikor Magyarországról vendégek jöttek hozzánk, mindig agyondicsérték az anyám főztjét, pedig akkor ugye Magyarországon, már a gulyáskommunizmusban, az alapanyagoknak egy jóval szélesebb palettája volt elérhető gasztronómiai szinten – amit aztán később mi is megkaptunk. Csak akkor még nem tudtuk, hogy a gyorsan elterjedő nescafé mondjuk nem a gasztronómia csúcsa, és még voltak ilyen példák, amelyek a rendszerváltás után elértek bennünket. Furcsamód tehát az a főzési stílus, amit itt a háziasszonyok a rendszerváltás előtt kényszerből gyakoroltak, őrzött valamit abból az örökségből, amihez Kövi is visszanyúlt.

És akkor ugorjunk egy nagyot. Ugye az köztudott, erre nem térnék ki, hogy a só-bors-paprika „szentháromság” előtti régi magyar gasztronómia Erdélyben őrződött meg: a különböző füveknek a használata például. Ikonikus forrás ehhez Bornemissza Anna szakácskönyve az 1600-as évekből. A huszonegyedik század elején, ha figyelmes az ember, észreveheti, hogy a *fine dining* koncepciókban ebből a hagyományból nagyon sok dolog visszaköszön. Akár a gyümölcsök használata, ami hagyományosan megvolt Erdélyben, vagy egy másik hasonló elem a zöldfűszerek használata.

A másik érdekesség, hogy Erdélyt a török világok határán sok hatás érte. Ezt már viszont az arab világban, Egyiptomban tanultam meg, hogy ha egy levest ké-

rek, az ott is *csorba*, ahogy románul is, vagy a törököknél. Gyakorlatilag a török gasztronómia egyaránt hatást fejtett ki a Balkán felé, el egészen Budáig, de ugyanúgy lefelé, a szudáni határig is. A padlizsán neve is hasonlóan megvan az arabban is. A töltött káposzta is jó példa: azt mindenki magáénak érzi, a Balkánon is, az arabokig, csak mindenki egy kicsit máshogy készíti, van, aki például szőlőlevelet használ. A székely sajátosság annyi, hogy mi savanyított káposztába tekerjük a húst.

B. D.: Ráadásul ez Kelet felé is egészen elterjedt – egészen Japánig mindenhol van valamilyen töltöttkáposzta-szerűség.

B. L.: És ugyanakkor mindenki a magáénak tudja érezni, és jogosan, mert a fűszerezés miatt vagy az alapanyagok változása miatt vannak érzékelhető különbségek is. Hasonló a történet a nálunk miccs néven fogyasztott, mindenhol más-más szabályok szerint összerakott őrölt húséttel, ami az arab koftától, ami Egyiptomban, Izraelben, a palesztin autonóm területeken, Jordániában, csak ahol én hosszabb ideig éltem, mind megvan. Törököknél is, csevapcsicsa néven a szerbeknél és máshol is a Balkánon.

Utazás közben minderre könnyebb rájönni. De még egy utolsó gondolat ehhez: az erdélyi konyha szerintem nagyon-nagyon komplex, és lényeges talán az, hogy az ember megtartsa a mértéket, hogy uralni tudja a vágyait. Önmagában nincs olyan étel az erdélyi konyhában, ami egészségtelen lenne. Egyszer megkérdeztem egy ferences szerzetes barátomtól, Tibor testvértől, hogy ő hogy látja az étkezés kérdéskörét. Ő azt mondta, hogy Isten minden ételt megáldott, csak nem szabad túlzásokba esni.

B. D.: Mondanék még valamit ehhez. A paprika a törököknél is fontos, nálunk is, és az egész világon elterjedt. De Koreában egy egészen különös dolog történik. Ott is megvan mindegyik változata, a finom porrá őrölt változattól a darabosabbig vagy a paprikakrémig.

Amikor egy koreai származású barátommal utaztunk Magyarországon, ettünk egy jó halászlét Budapesten. A koreai belekóstolt: Ez paprikás harcsa? – kérdezte. Volt rá koreai megnevezés, és lényegében ugyanaz az étel létezik nálunk is. Nagyon nagy távolságokra esnek egymástól sokszor ezek a hasonló ételek, miközben nekik fogalmuk sincs róla, hogy például számunkra ennyire fontos a paprika a kultúránkban.

B. I. J.: Közbevetett kérdésként rákérdezek akkor konkrétan is arra, hogy Szathmáry meg Kövi Pál a saját éttermeikben támaszkodtak-e koncepcionálisan az erdélyi konyhára, és ha igen, miben lehet ezt megragadni?

B. D.: Igen. Ott volt az a máramarosi szakácsnő, akit említettem. Ő felügyelte például a fűszerezési folyamatokat. Senki semmilyen fűszert nem tehetett semmibe anélkül, hogy ő ott ne álljon. Nem azért, mert nem bízott bennük, hanem részben azért, mert ha valami baj lett volna, tudta, hogy akkor Szathmáry őt fogja előszedni. Egy kiskanál sót nem tehetél az ételbe az ő tudta nélkül. Sőt olyan is volt, hogy ha máshonnan kaptuk a sót, mint korábban, akkor mielőtt akárki használatba vette volna, ő megkóstolta. És jelezte, hogy ebből egy kicsivel kevesebbet vagy többet kell tenni, mint a másik fajtából.

B. L.: Még egy annyi lemaradt az előző hozzászólásomból, hogy engem a közel-keleti gasztronómia is elvarázsol. Nagyon sok közös van például az egyiptomi, a palesztin, a jordániai konyhában. Ezekben közös a római kömény használata, a humusz, a csicseriborsó, a borsó és a paszulyfélék, amelyek nagyon erősen dominálnak. Ha utánanéznünk, kiderül, hogy óriási hatással volt

ezekre a régi római, a mediterrán konyha. Az egyik legcizelláltabb ugye Libanon, ezért is van annyi libanoni luxusétterem Európában – erre a régi római konyha egyértelműen hatott. De ahogy a paprika Dezső által említett példája is mutatja, sokszor arról van szó inkább, hogy megjelennek egymástól függetlenül hasonlóságok, és nem kell keresni feltétlenül a direkt kapcsolatot.

B. I. J.: Mielőtt bekapcsoltuk a hangrögzítőt, mindenféle temetési szertartásokról, ehhez kapcsolódó lakomákról is szó esett. Kíváncsi volnék arra is, hiszen talán ez is ide tartozik, hogy tapasztaltatok-e az általatok ismert kultúrákban olyan elemeket, amelyek nagyon eltértek a mi szokásainktól? A hajón például, Dezső, vagy a szigeten, ahol kutatásokat végeztél.

B. D.: A sziget ebből a szempontból más volt, mert ott minden a túlélésről szól. Nincsen semmiféle konyhaművészet, mindennap megfogjuk a halat, megfőzzük, megisszuk a levét. Mellé eszünk főtt tárógyökeret, vagy esetleg elnyomjuk valamivel, és akkor krumplipürészerű lesz belőle. Ott mindennap ugyanez van, négy évig, amíg ott voltam, mindennap ugyanezt ettem.

Ebben persze az is benne van, hogy ha valami nem ment jól, akkor volt olyan, hogy három-négy napig nem ettünk semmit. Ott ez is nagyon gyakran megtörténik. Ugye trópusokról van szó – ez azt jelenti, hogy augusztus vége fele jön a tájfun szezon, és akkor két-három hónapig olyan hullámok vannak, mint egy-egy lakóház, és nem lehet az óceán közelébe se menni. Olyankor felejtse el a mindennapi halászatot. Addigra már kell annyi halat fogj magadnak, és beszéld, beszárítsd azt, hogy átvészeld ezt az időszakot, amikor a házból se nagyon lehet kijönni, dübörög az ég és az óceán is.

Amikor a hajón voltam, másvalami volt az érdekes. Pápuából indultunk, le egészen Madagaszkárig, alatta át, és egyenesen neki Rio de Janeirónak. Hosszú út volt. Minden kikötőben hozták a fagyasztott csirkét, a fagyasztott marhahúst. A fagyasztott halat is. A hajó óriási volt, mopedekkel jártunk a fedélzet egyik végéből a másikba. De csak tizenhétfős legénység volt. Ha volt valami, amit gyűlöltek, az a fagyasztott hal volt. Származásuk szerint ők legtöbbször egyszerű halászemberek voltak.

Van egy racionális háttere is egyébként ennek a halhoz fűződő viszonynak, ez a mai napig is rejtély valamelyest, de őket bizonyára nem ez befolyásolta: az, hogy vannak jó halak és rossz halak. Van, ami mérgező, például vannak benne olyan mirigyek, amelyeket ki kell vágni. Ha rendesen kivágják a halból a mirigyeket az elkészítés során, akkor rendben van, különben halálos is lehet a fogyasztása. Vannak olyan halak is, mint például a tonhal, amire az amerikaiak már azt mondják, hogy *the chicken of the sea*, a tenger csirkéje – de azok között is van időnként egy-egy veszélyes, mérgező darab, minden egymilliomodik talán, és a kutatók se nagyon tudják megmagyarázni, hogy miért.

Szóval a legénység nem ette a fagyasztott halat. Elmentem a kapitányhoz, mondtam neki, három hete úton vagyunk, de itt most valami baj lesz, mert ezek az emberek nem esznek. Én mindent megfőzök nekik, amit akarnak, de az alapanyag mind mirelit, és gyűlölnek, nem szeretik. Mondta, hogy igen, ezzel mindig szokott probléma lenni, ezért megengedik, hogy nagyobb kikötőkben menjenek ki, és egyenek valami vendéglői meleg ételt, ami nem mirelit. Mondom, az most nem fog segíteni, mert ahogy elhagyjuk Afrika csücskét, onnantól már csak az óceán van Rióig. Arra kértem, engedje meg, hogy halásszunk, és én bevállalom azt, hogy amit fogunk, azt én a konyhában felvágom, és abból a részből, amelyik esetleg mérgező lehet, kivágok egy darabot, és nyersen megeszem. Ha két óra

múlva még élek, akkor azt jelenti, hogy mindenki megeheti. Mondta a kapitány, ja, ha maga ezt bevállalja, akkor én is eszem belőle, másképp ez tilos.

Ki is próbáltuk, a bárdommal kettécsaptam egy fagyasztott csirkét, egy acél-előkés, háromhorgos kampón beeresztettük a vízbe. Nincs olyan, hogy az óceánban egy éjjelen át ússzon egy fél csirke, és semmi ne kapja be. Általában egy barrakuda kapta be, tonhalak és kardhalak is jöttek amazokra. Általában a teljes legénység segített felhúzni ezeket a halakat, mert igen nagy méretűek voltak.

Hat-hét különböző nemzetiségű matróz volt a hajón. Panamában volt bejegyezve, voltak onnan is néhányan, de a többi az közép-amerikai, dél-amerikai, aztán a Fülöp-szigetektől valók, vietnámiak. Ezeknek a népeknek a konyháját én már rég kutattam és ismertem, tudtam, hogy milyen szószoakat meg fűszereket használnak, olajos fűszereket, ecetes fűszereket. Amikor ezek jöttek és leültek, mindenkinek, a két-három ilyen csoportnak megfőztem a saját kajáját úgy, ahogy ők azt szerették. Ennek nagy sikere lett. De ugye nekem köszönhatték, hogy ma este nem mirelitkaját kellett egyenek, és úgy érezték, hogy ezért tartoznak nekem. Na, most én a tartozást be is hajtottam rajtuk. Este vacsora után mindenki kellett vagy egy népdalt énekeljen nekem, amit mondjuk a nagyapjától hallott, vagy egy történetet meséljen. Ez így nagyon jól ment, csak mire elértük Afrika csücskét, addigra már kifogytak a népdalokból meg mindenféléből, de enni akartak. És akkor elkezdtek kitalálni dolgokat, és engem ez érdekelt a legjobban, mert nekem a kutatásaimhoz a Vlagyimir Propp-féle elmélethez a mese morfológiájáról szükségem volt alapanyagra, történetekre. Emiatt az anyag miatt is sikerült egy eléggé ismertté vált disszertációt írnom a témából. Egy-egy ilyen disszertáció általában úgy százhuszszázötven oldal, az enyém négyezer lett, négy vaskos kötetben. De ez mind annak volt köszönhető, hogy ilyen helyeken fordultam meg.

B. L.: Én egy nagyon rövid dolgot tennék hozzá még a kulturális különbségekhez. Számomra a Közel-Keleten, az arab világban a kézzel való evés is ilyen. Az emberi létünk legintimebb tevékenységének a szexualitást szoktuk tekinteni az utódnemzés és egyebek miatt, de valójában a leggyakoribb intim tevékenység, amit megteszünk, az evés és az ivás – amikor a testünkbe anyagot viszünk be a szánkron keresztül.

Az arab világban ugye a jobb kéz a tiszta kéz, a bal nem az. Én balkezes vagyok, úgyhogy ez nekem már komoly gyakorlásba került, néha-néha bal kézzel nyúltam volna oda, ahová nem kellett volna, és erre nagyon kellett vigyáznom, hogy leszokjak erről.

A kézzel való evésnek a meghitt, intim mivolta lett az, amit ott megtapasztaltam, és ami az európai kultúrából ugye a műveletlenség vagy egyéb okok miatt már kikopott. De fontos, hogy van egy külön varázsa és egy külön technikája is, amikor a kis arab kenyérrel eszik az ember. Ez egy szép élmény számomra.

B. I. J.: Még egy kérdésre van időnk szerintem. Eddig ugye inkább a térbeliségről beszéltünk, térbeli különbségekről a gasztronómiában: hogy mi miben más, vagy hogyan vándorol egyik helyről a másikra. Beszéljünk egy picit az időről is, hogy miként alakul a gasztronómiai kultúra. A jelenről is beszélhetnénk: láttok-e olyan folyamatokat, amelyeket fontosnak, érdekesnek találtok az evéshez-iváshoz fűződő viszonyunkat tekintve? Példázhatnánk ezt a fast food trendek slow food-dal való ellentételezésének kísérleteivel, ami akár a tradicionális erdélyi gasztronómiára is támaszkodhat. De bármi, ami feltűnő számotokra, érdekes lehet.

B. L.: Beszéltem korábban a mértékletességről. Minden diétában, minden divatos dologban egy csomó részizagság van. Csak ha valami monomániássá vá-

lik, akkor visszaüthet. Amire utaltál, a *fast food* és *slow food* trendjeinek szembenállása szintén soktényezős kérdés. Azért azt ne felejtjük el, hogy ez az elitre hat. Beszélhetünk Közép-Kelet-Európáról és a Közel-Keletről, amiket én személyesen ismerek – és ugyanaz vehető észre: a nagyobb néptömegek ugyanúgy a gyorséttermeket választják, ha egyáltalán választhatnak kétféle étterem közül. Az árak miatt. Ez az elhízási statisztikákat is befolyásolja egyébként, mostanság a fiatalok, gyerekek közül mintha több elhízott személyt látna az ember.

Egy kiváló könyvben olvastam (Jan Chozen Bays: *Tudatos étkezés*, Ursus Libris, 2013), hogy érdemes odafigyelni evés közben, és azért jó lassan enni, mert van a szem éhsége, az orr éhsége, a gyomor éhsége és a sejt éhsége – és akkor kell enni, amikor igazán éhes vagy. Vannak olyan esetek, bármelyikünk be tud számolni róla, mikor például tudom, hogy jól vagyok lakva, de az orr éhsége mégis megkísért valamilyen illat, akár füst formájában. A kortárs világ pedig rengeteg ingerrel bombázza a szemünket és orrunkat.

B. I. J.: Ezek a trendek sok mindenre vonatkozhatnak, a fast food és slow food csak példa volt, de a legutóbbi Kolozsvári Magyar Napokon például több erdélyi vendéglőtulajdonos beszélgetett arról, hogy a Ceaușescu-korszak óta is, amivel kezdtük, sok dolog változott. Változtak az életformáink: akár az, hogy egyedül eszik az ember otthon, vagy kint eszik a városban, vagy közétkeztetési lehetőséget keres. Vannak, akik kevesebbet főznek otthon, és vannak, akik már egyáltalán nem főznek otthon, és vendéglői kosztot választanak. Ez is nyilván egy elit kiváltsága részben, de ilyesmik is befolyásolhatnák például azt, hogy milyen vendéglőt csinálna most mondjuk Szathmáry Lajos vagy Kövi Pál.

B. D.: Én mondom Laji bált, akinél ugyebár dolgoztam. Szerintem pont ugyanaz lenne most is a vendéglőjében, ami mindig volt. Képtelen volt változtatni a bevált dolgokon. *A járt utat járatlanért el ne hagyd*, ez volt az egyik alapmondása.

B. L.: Kövi Pál szerintem most egy *fine dining* erdélyi éttermet vezetne, szépen díszített kicsi adagokkal, és az erdélyi konyhára alapozna. Biztos, hogy hozzányúlna a Bornemissza Anna szakácskönyvéhez, biztos, hogy kis fürjtojások és egy csomó érdekesség lenne ott – egy ilyen luxus erdélyi éttermet látok magam előtt.