

## ÉTKEZÉSI ÍRÓ

# Mi ma a csumi?

*szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László*

A címbe emelt mondatot egyetlen lendülettel, éneklő modorban (szó-fá-szó-mi-lá) illik kiejteni. De persze, csak annak, aki igazán otthon van valamely vendéglátóhelyen. Merthogy a csumi (ha valaki nem tudná) egyszerűen szólva a személyzeti menüt jelenti. Magyarul azt, amit a szakács eszik. És az úgy van, mióta világ a világ, hogy amit magunknak csinálunk, az valahogy jobban sikerül, mint amit másoknak. (Diákkoromban egy hosszú nyarat az egyik újpesti pékségben dolgoztam végig. Akkor tudtam meg – amit korábban, vevőként, nem is sejtettem –, hogy van igazán finom kenyér is. Az, amit a pékség dolgozói a műszak végén önmaguknak sütöttek.)

Persze nem mindenhol készül külön csumi. Van, ahol a személyzet is osztozik a boldog B-menüsök sorsában, van, ahol a műszak végén a megfőzött, de el nem fogyott ételeket eszik a helyiek, s nyilván van sok egyéb variáció is, de azért aki ad magára, az minden nap előáll valami saját főzettel az övéinek.

A csumi legtöbbször rusztikus egytálétel (bácskai rizseshús, pásztorharonya, szalon-tüdő, pacal, rakott kel, ilyenek) vagy főzelék

feltéttel – jobbára idényzöldségből, hiszen itt az önköltség azért játszik bizonyos szerepet. De abban biztosak lehetünk, hogy a minőség első osztályú. Hogy a legszebb comb kerül abba a pörköltbe (a frikandója persze, ahogy illik), s hogy az elkészítésénél is odateszi magát a szakács: az aztán igazán az ő szégyene lenne, ha a kollégái azt gondolnák, nem tud úgy főzni, mint a nagyanyjuk hajdan. (Figyeljék meg, mindenkinek volt egy nagyanyja legalább, aki a világ legjobb akármijét csinálta egykor, s mindenki ezt sirja vissza aztán egész életében. Nem tudom, mi az igazság, hogy a nagyszüleink tényleg ennyivel jobbak voltak a tűzhely körül, vagy hogy mindannyian a kisgyermekkorú emlémeinket keressük a következő évtizedekben, beleértve a hajdani ízek iránti vágyat: hiszen mi is leszünk – vagyunk – nagyszülők, s unokáink már velünk élnek át ugyanezt az élményt. Persze a két dolog együtt is létezhet: lehet, hogy az emberiség tényleg korcsosodik, s így mindenkinek könnyen lehet a kettővel előbbi nemzedék az ideálja. Korcs a korcsabbnak.) Egy szó, mint száz, a csumi gyakran a legirigyeltebb étel az egész vendéglőben.

Csumihoz persze nem lehet csak úgy hozzájutni. A csumi nem szerepel az étlapon, a csumi nem tűnik fel a vendéglő nyilvános terében: legfeljebb az illatát érezhetjük néha. A csumihoz az is kevés, ha törzsvendégek vagyunk valahol. Ahhoz az kell, hogy igazán befogadjanak bennünket. Hogy bemehessünk a konyhába is.

Ez az igazi megtiszteltetés. Amikor eljön a pillanat, hogy egy vendéglős meginvítál a konyhájába. Ott aztán már bármi történhet. Az ember jön-megy, be-benéz a fedők alá, belekóstol a mártásba, aztán megkérdezi: mi ma a csumi? És akkor a főszakács, ragyogó arccal, kimer neki egy kistányérba valamit, amit az ember, a konyhaasztalnak dőlve, nagykanállal belapátol. És aztán kitörli a tányért kenyérbéllel, felnéz, és azt mondja: – Hát ez isteni volt!

(Persze aztán még végig kell enni az ebédet is, odakint a vendégtérben, ahogy illik.)

Ilyen élményhez földi halandó ritkán juthat. Nem számítva a rokoni kapcsolatokat (az nem is ér igazán) elsősorban úgy, ha szert tesz egy vendéglős barátira. És azzal elindul egy másik étterembe. Az egyébként is nagy szcena, amikor vendéglősök találkoznak ilyen szituációban (hallottak már cigányzenészeket egymásnak játszani? akkor tudják, mire gondolok), s ha az ember az oldalvizen be tud evezni ebbe a történetbe, akkor, mint fentebb leírtam, igen jól jár. És onnan már tényleg csak egy lépés, hogy legközelebb alanyi jogon is megkérdezhesse a konyhán, hogy „mi ma a csumi?” ●

