

Költészet és gasztronómia

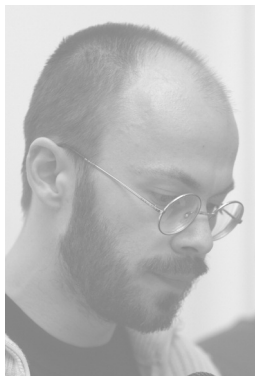
1 A fogalomhoz lásd Guido FERRARO, *La sostanza e il gesto* = Giovanni MANETTI – Paolo BERTETTI – Alessandro PRATO szerk., *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Centro Scientifico Editore, Torino, 3.

Művészet-e a gasztronómia? Ha igen, mely művészeti ágakkal mutat leginkább rokonságot? Beletartozik-e ezekbe az irodalom, közelebb-ről pedig a költészet? Ha igen, az ételkészítés és fogyasztás mely szakasza, oldala, alkotórésze az, ami rendelkezik bizonyos „költői vonásokkal”? És a költészetnek mely összetevője vonható érdemi párhuzamba a gasztronómiával?

Ezek a kérdések futottak át az agyamon, amikor először próbáltam meg rendszerezni – az írásra készülve – a megválaszolendő kérdések körét. Ebből már nyilvánvalóvá vált, hogy három különálló akadémiai székfoglaló sem tudna érdemi, azaz megközelítőleg kimerítő és átfogó válaszokat adni az exponált kérdésekre, mivel ez konszenzuális állításokban nem igazán bővelkedő esztétikatörténeti és irodalomelméleti vizsgálódást tenne szükségessé. Elég, ha csak a művészet mibenlétét firtató kérdésre gondolunk. Vagy arra, hogy mind a *költészet*, mind a *gasztronómia* jelentése történetileg és kulturálisan meghatározott, ami azt jelenti, hogy a jelöltek sora aszerint szűkül vagy tágul, szürkül vagy színesedik majd, hogy mely periódust és mely nemzeti konyhát vesszük alapul.

Mindazonáltal nem akarom megkerülni a választ, de hangsúlyozni szeretném annak vállaltan szubjektív, részleges jellegét. Azt, hogy amit majd mondandó leszek, csak részben, bizonyos fenntartásokkal igaz, mert máshonnan nézve még kiegészítésre, árnyalásra, s könnyen meglehet, hogy egyenesen módosításra szorul. Az elmékedésnek ezt a fenntartásokkal élő és kitérőkkel tarkított jellegét pedig az esszé képes valamelyest – ha nem is kordában, de legalább – laza korlátok között tartani. Alább tehát ebben a műfaji keretben mozogva fogalmaznék meg néhány meglátást a címben megjelölt területek kölcsönviszonyáról és érintkezési pontjairól.

Az előbb említett fegyelmezésre egyébként szükség is van, mert az evésről való beszéd nagyon könnyen csúszik át lelkendező vagy magasztaló regiszterbe, ami nem mindig válik a mértékletes és arányos szerkesztés javára. Merthogy a gasztronómia – s legyen ez az első személyes felvetésem – mindenekeelőtt az örömszerzésről szól, olyan komplex élményekről, melyeknek forrása nemcsak az ízlelés és a szaglás, hanem ugyanúgy a látás, a hallás és a tapintás is. És itt most elsősorban az étel elfogyasztására gondolok, eltekintve a másik két praktika¹ vagy gyakorlat, az *elkészítés* és a *tálalás* közelebbi vizsgálatától.



Ha az evésnek csak az első két, meghatározó szerepű élményforrását nézzük, olyan tulajdonságok érzékelésével és értékelésével kell számolnunk, mint az ízek (sós – édes, sós – keserű, csípős – lágy), az illatok mennyeitől az undorítóig terjedő regisztere, az állag (nyers, főtt, sült, friss, állott, romlott), a halmazállapot (folyékony – szilárd) és a hőmérséklet (meleg – hideg étel). S ha ehhez még hozzávesszük a látvány nyújtotta élvezeteket (mert hiszen a szemünkkel is „eszünk”), illetve a borospohár gyöngyöző hűvösségét vagy az ostya roppanását, egyáltalán nem csodálkozhatunk azon, hogy ennyiféle, az érzéktérületek összességét érintő tapasztalat nyelvi közvetítése mindig kihívást jelent az író vagy beszélő ember számára. Aki az evésről ír, ismételten szembesülni kénytelen a kifejezhetőség és fordíthatóság korlátaival.

Amennyiben a gasztronómia művészeti státuszára vonatkozó kérdéshez a befogadás felől közelítünk (én erősen hajlok erre), az előbbiekből adódóan azt kell mondanunk, hogy az általa nyújtott élmény több érzéktérületre terjed ki, mint bármilyen más művészeti ágé. Ez még persze önmagában nem szavatolja, hogy művészetről van szó. De ennek eldöntése egyébként is bizonyos fokig mindig megegyezés kérdése, egyfajta *konszenzussá érő ráfogás*, ami nincs kőbe vésvé.

Annyi mindenesetre kijelenthető, hogy minden művészeti ágnak megvan a maga materiális hordozó közege (médiума), amely különféle érzéktérületek stimulálásával képes jelentés- vagy élményközvetítő közeggé is válni – persze nem önmagában és önmagától, hanem a befogadó társalkotó munkájának köszönhetően. Ő az, aki – az irodalom példájánál maradva – az anyagszerű szöveget immateriális szellemi képződménnyé alakítja át.²

Mindezeket szem előtt tartva azt kell mondanunk, hogy a hatás összetettsége szempontjából a gasztronómiai praktikákhoz nem hasonlítható sem a hallásra építő zene, a látványra alapozó képzőművészet, mint ahogy a két érzéktérületet összevonva használó film vagy pedig a nyelv érzéki (hangzóság), fogalmi (jelentés) és materiális oldalával (vizuális költészet különféle válfajai) dolgozó irodalom sem. Még a színház közelíti meg a leginkább, de be kell látni, hogy az ízelet egyáltalán, a tapintás pedig csak nagyon korlátozott mértékben válhat a néző esztétikai percepciójának alakítójává. Talán az akcióművészet, mondjuk egy evésre „készítő” performance lehet képes az érzéktérületek, tehát a test totalizáló serkentésére. Esetleg még a szeretkezés, melyet oly sokszor vonnak párhuzamba a gasztronómiai élvezetekkel, s melynek művészet-státusza ugyanúgy kérdéses, mint a gasztronómiáé.

A közeg sajátosságai felől nézve a gasztronómia azzal tűnik ki, hogy az igénybe vett jellegadó médiума a befogadás folyamán megsemmisül; ti. megesszük, szó szerint fogyasztjuk el és emésztyük meg azt³. Ezért a mű materiális hordozójának és rajta keresztül az élménynek az önazonos ismételhetősége aligha szavatolható; csak *közéltítő újraalkotásról* beszélhetünk. Egy fogás soha sem készül el teljesen ugyanúgy, ugyanolyannak, mint először vagy korábban. A nyersanyagok, a fűszerek milyensége és minősége, a műveletek kivitele-

2 Vö. Dobos István, *A filológus olvas*, Kalligram, 2012/7–8., 26.

3 Bizonyos művek „fogyasztásáról” és a moziban vagy színházban látottak-hallottak „megemésztéséről” is szokás beszélni, de csak átvitt értelemben. Ez egyébként csak egy, korántsem elszigetelt példa a nyelvünket (s a művészetek meta-nyelvét) behálózó számtalan gasztronómiai metafora és rögzült fordulat közül.

zésének alapossága, a főzés szakaszainak helyes időzítése ugyanúgy kihatással van rá, mint a szakács hangulata. A főzés textuális alapja, a recept önmagában még nem szavatolja a produktum azonosságát. E tekintetben a kulináris teremtés az írásbeliség időszakát megelőző oralitás gyakorlatával mutat rokonságot, ahol a mű identitása mindig csak hozzávetőleges volt, mert minden egyes előadás alkalmával újra és újra kellett teremtenie, ami óhatatlanul vezetett bizonyos fokú módosulásokhoz.

Az irodalmi szöveg nyújtotta élmény alapját – antropológiai megközelítésben – az emberi élethelyzetek, gondolatok, hangulatok, érzések újrafelismerése képezi. Ez teszi aztán lehetővé azt is, hogy a befogadó számára önfeltáró, önértelmezést elmélyítő hermeneutikai funkcióval bírjon egy-egy vers, regény, novella vagy dráma. Kétségtelen, hogy a gasztronómia az esztétikai élmény ilyen szintű mélysége tekintetében nem veheti fel a versenyt az „elismert” művészetekkel. Daniele Barbieri azonban azt hangsúlyozza, hogy a gasztronómia más értelemben művészet, mint a festészet, a költészet vagy a zene. Az evés élvezete továbbfejlődés nélküli kezdetek egymásutánjaként jellemezhető („Illúziók dionüszoszi sorozata”), melyeknél nem adott az összetettebb diskurzussá fejlődés lehetősége. Megkülönböztető sajátosságát viszont az adja, hogy egyedülként kínál olyan primitív, értsd – ősi, elsődleges örömteli tapasztalatokat, melyek megelőzik az igazolás, a feltárás műveleteit, s így a későbbi felfedezés távlataival kecsegtető élményekkel gazdagítanak bennünket.⁴

Ha viszont a produkció felől nézve vetjük fel a művészi státusz kérdését, a szakács személye és képességei kerülnek a középpontba. Írni vagy főzni mindenki tud, mondhatnánk. Persze nem egyforma szinten és nem azonos célzattal tesszük ezt nap mint nap. Mindkét tevékenységforma egyfajta képességet előfeltételez, ami némi gyakorlással jártassággá fejleszhető. Ezt azonban általában még nem tartjuk művészetnek, ehhez a még ugyancsak elsajátítható széleskörű tudáson túl olyan „hozzávalóra” is szükség van, amit már nem lehet akarni, tanulni: az alkotókészségben, képzelőerőben és invencióban megtestesülő tehetségre.

Egy jó híró *chef* vajon kevésbé művésze-e a maga területének, mint egy elismert költő? Vagy az övé csak „szakma”? De az íróság nem szakma-e maga is bizonyos mértékig?

De kanyarodjunk most már a gasztronómia és költészet határterületeihez és kapcsolódási pontjaihoz. Térjünk vissza egy gondolat erejéig az étel elfogyasztásával járó élvezetek nyelvi közvetíthetőségének nehézségeihez. A gasztro-élmény multiszenzoriális összetettsége szerencsés esetben nem köti meg az író ember kezét, hanem felszabadítóan hat rá, s a nyelvi kifejezés olyan tartományaihoz vezet el, amelyeket – hagyományosan, bizonyos korokban, bizonyos szerzők, kritikusok és olvasók – *irodalmiaknak*, *költőeknek* tartottak vagy tartanak ma is. Például szóképekben kezd el beszélni, ritmizáló és fokozó elemeket illeszt a szövegébe vagy egyenesen verset ír egy ételről, egy emlékezetes ebédről, vacsoráról. A gasztronómiai élmény tehát azon túl, hogy

az irodalmi-olvasói élmény melegágya, a nyelvi kreativitás ösztönzőjévé is előléphet. Különösen így van ez, ha nem „író emberről”, hanem „valódi” költőről beszélünk. Lássunk erre néhány „ízes” példát.

Az evés örömteli érzésének magyar megverselői között kiemelt hely illeti meg Berda Józsefet. A – bahtyini értelemben vett – karneváli szellem nyilatkozik meg gasztronómiai tárgyú költeményeiben, minden szemtelenségével, provokatív, felforgató, ugyanakkor vitális energiákat felszabadító erejével együtt. Berda a testet ünnepli, s rajta keresztül, ami azt élteni, az ételeket; és nem feltétlenül a körmönfont módon készült különlegességeket, sokkal gyakoribb verseiben az egyszerű, hétköznapi fogások dicsérete. Merthogy legtöbbször ódai, sőt himnikus magasságokba szárnyal a hangja, amikor húslevesről, csülökpörköltről, rizottóról, de akárcsak egy szelet zsíros kenyérről, pöfeteggombárról vagy zöldpaprikáról nyilatkozik. Személyes, mondhatni intim viszonyban van az ételekkel, szinte mindig meg is szólítja őket egy-egy gyomor mélyéről jövő sóhaj vagy elfojtott bőfögés kíséretében. Ezek a magasztalások a hedonizmusba hajló, megküzdött életigenlés jegyében fogantak, s nemegyszer – a parodia sacra hagyományát követve – vallásos költészeti műfajokat és a liturgikus nyelvhasználatot imitálják. A libamájrizottó kiválóságát ecsetelő vers például ezzel zárul: „Ó, életre / szomjas vidám gyomrunk, imádkozz az étvágy istenéhez: / gyógyítsa meg végre a gonosz gyomorbetegeket, s / hagyjanak élni minket is már, kik az életre esküszünk!” (*Jóétvágyunk nevében!*) A kacsasült dicsérete egy fohászba torkollik: „Felséges állat, leggyönyörűbb madár, te / érdemled meg leginkább, hogy feléd szálljon az áhítat: könyörülj rajtam, te légy asztalom örök öröme, hogy hálát adhassak / a mennybéli Atyának, aki téged igaz jókedvében / teremtett vala mindnyájunk vigasztalására.” (*Szép kacsza dicsérete*) A *Borocskát dicsérő ájtatos szavak* című vers kezdősorainak profanizáló hasonlata is önmagáért beszél: „Gyomorgyógyító / könnyű borocska, / úgy szívom magamba belőled/most a szentlélek tüzét,/mint ájtatos lélek a / nyugalmat ima után.” A templomi ájtatos hangulat és stílus a kövérséget ünneplő egyik költeménybe is beszüremkedik: „üdvözlégy te / százkilós, te mosolygós hasú tündér, lám ilyenre fáj a fogam!” (*Egy kövér asszonyra*)

Berda nem egy szövege a testet ételként metaforizálja, ami erotikus képzettársítások megelevenedéséhez vezet. A péklegények izzadó testének kamaszszaga a frissen sült tészta illatával egyesül „mint páró szerelem”, a kenyér ropogós héja pedig „meztelen combjuk rózsás karcsúságá”-val kerül kapcsolatba (*Vers a péklegényekről*). A *Szép kofaasszonyban* ezt olvassuk: „Úgy ragyogsz, asszonyi állat, / mint ízes húsokkal teli tál.” A gyönyörű lánytest a hús szagát idézi fel a lírai énben, mely „minden virágnál illatosabb” (*Örökkévaló szagok éneke*). S végére hagytam a legzaftosabbat: „Nincs nálad szebb, ize-sebb s / kívánatosabb étek: / most is husos, lucskos / ágyékkodon legelészek.” (*Falánkság*)

Berda József versei örömteli sóhajok vagy felkiáltások, nem a folyamat vagy a kész étel inycsiklandó költői felidézésében, invenci-

ózus ecsetelésében érdekeltek, hanem az evés nyújtotta élvezeteket, s az ezekért felelős „objektumokat” ünneplik. Stílusuk – minden ironikusan ellenpontozott emelkedettség és archaizáló rájátszás ellenére – a köznyelvi regiszterhez közelít. Ezzel szemben Aczél Géza „szakácsversei” a főzést, illetve a hozzávalók begyűjtését tematizálják egy nyelvilag rétegzettebb és poétikailag is összetettebb formában. Az *(ablak)(szakács)* című kötet⁵ második ciklusa 15 ételnévvel jelölt prózaverset foglal magába. Ezek a formai kötöttséget és központozást nélkülöző, tömbösen komponált, itt-ott rímfoszlányokat sem nélkülöző szövegek megidéznek, s egyúttal át is értelmezik a recept műfaját. Nemcsak azzal, hogy az elkészítés folyamatát – a hagyományos változatokhoz mérten – jóval részletesebben, szubjektívebben és ebből eredően plasztikusabban jelenetezik, hanem, hogy e szakszerű, ugyanakkor költői ihletésű leírásokon rendre átüt a szakács szerepében megjelenő költői én hol derűs, hol borús közérzete; emlékképek és a látvány előhívta reflexiók szövik át a gasztronómiai tárgyú sorokat. Ennek is köszönhető, hogy e költői receptek általában önmagukon túlmutató, egzisztenciális jelentéstartalmakkal egészülnek ki. Hozzájárul ehhez továbbá a főzés, a tálalás vagy az evés körülményeinek, azaz a lírai beszédhelyzetnek a kifejtettsége is. Hogy mindjárt a legmegrázóbbat említsem: a *vadas* című a főzés és a haldoklás egyidejűségére épít. A nyitó mondat „testvérem napok óta haldoklik kezemben sírdogál a zömlegombóc” baljóslatú árnyként vetül rá a későbbi szakaszokra. Ezt erősíti a hasonlatok és megszemélyesítések kétértelműsége vagy túlvilági utalásrendje is („a friss petrezselyem zuhogó zöldje a föllocsolt temetőkertek illatával kacérkodik”, „néz rám jeges szemével a két nagy tojássárga”, a zöldségágyon megfuttatott marhahús „vonásai kifinomulnak”, majd páclében „szunnyad hűtőben lelkét fölporhanyósítva”, s végül aztán „mint a barna magány átpasszírozott szószára vár”). A szituáció hátborzongató jellegét két ellentétes irányú folyamat kontrasztja adja: ahogy fő az étel, úgy hűl ki a test, míg a holt hús életet tápláló fogássá alakul át a szemeink előtt, addig az eleven hús (a haldokló báty) fokozatosan veszít életerejéből. A vadas a vers végére ételáldozat lesz, melyet a költői én celebrál: „hűlő lábaidhoz hűségesebb utolsóként könnyezve odahelyezek testvérem”.

Az evés aktusa vagy egy-egy étel íze mindig több pusztán gasztronómiai élménynél, rajta keresztül a szubjektum élet- és származástörténetének epizódjai villanak fel Aczél verseiben. Gyerekkori emlékek, családi múlt elbeszélései vagy jelenkori állapotát meghatározó indulatok és érzések. Bármilyen érzékletes is egy étel elkészítésének folyamatrajza, van, ami csak élményközösség révén hozzáférhető: „emlékeinken átlengett ötven év, hogy rögzíthetnék ezt az étlapok” (*töltike*). Bizonyos fogások tájakat, felmenőket idéznek: a lapcsánka például a „juhtúrós felvidék felől óvatosan ereszkedő atyai ősöket” (*lapcsánka*), a frankfurti leves pedig a híres nemzetközi könyvvásárt. A *körömpörkölt*ben előtárul a nevezett étel elfogyasztásának érzéki miliője („kertekben vidáman italozó társaság illik hozzá / szeszes bajszukat billegető urak és pikánsan kacarászó hölgyek”), miközben a

„maradék” a zárlatban egy elvontabb értelmezéssel is gazdagodik: „körömt együtt enni ez az igazi erotika ahogy ragad az ujj / csorog nyakba a főséges zamat és gátlástalanul szürcsölve / jár a szája tócsás kutyaként lefetyel a nyelv szemérmetlen a szem / s minden megküzdött falat után a sikamlós csonthalmokra dobod / a naponta zsíros foltokként rád szennyeződött előítéleteket”.

Bizonyára vannak olyanok, akik az ételeket és az evést nem tartják „komoly” és „magvas” mondandót hordozó költeményekhez méltó és alkalmas témának. Ha az előző két magyar példa sem győzte meg őket ennek ellenkezőjéről, érdemes hivatkozni két olasz poéta művére⁶. Ha nem tudnánk, hogy kikről is van szó, akkor is jó eséllyel tippelhetnénk Itália fiaira, hisz nem sok olyan ország van, ahol az ételeknek és az evésnek oly fontos szerepe van a kulturális és regionális identitás megőrzésében, mint éppen Olaszországban. Olyannyira, hogy egy (nagy) költő, ha személyesen érintettnek érzi magát, gasztronómiai kérdésekben is nyilatkozik – hogy másképp, mint versben. Így tett Giovanni Pascoli (1855–1912), amikor egy huszonnégy soros, rímes versbe szedte az általa leghitelesebbnek tartott milánói rizottó receptjét (*Il risotto*), egyébként válaszként barátja, az ugyancsak irodalmár és a *Corriere della Sera* szerkesztője, Augusto Guido Bianchi versére (*Il risotto in ai*). Egészen más okból ragadott tollat az olasz romantika nagy költője, Giacomo Leopardi (1798–1837), amikor megírta az *I nuovi credenti* (Új hívők, 1835) című versét. Ebben ugyanis a nápolyiak *maccheroni* iránti rajongását gúnyolja ki. A válasz nem váratott sokat magára. A nápolyi Gennaro Quaranta egy szonettben üzent a világfájdalmas, borús hangulatú versek költőjének (*Maccheronata*). A tercinákban azt, hogy: „Ha szeretted volna a makarónit / jobban, mint a sötét hangulatokba ringató könyveket / nem szenvednél annyi nyavalyától... // S a jó kedélyű pókhasúak között/eléledégnél pirospozsgásan és vidáman / kilencven vagy akár száz évig is.” (saját prózai fordítás).

Ha lett volna még tér és idő, magam is írtam volna – az előbbtől eltérő értelemben vett – makaróni költészetéről, az ételnevek poétikájáról, a szinesztézia, az ételszobrászat, az alkalmi köszöntők, tósztok valamint a megverselt étlapok költői és konyhai összefüggéseiről. De mindezt már nem tudtam *számba venni*, csak egy majdani esszé képzeletbeli menülapjára lefirkantani. Ígéretként, emlékeztetőül és ösztönzésként.

Végezetül egy gondolat a költészet gasztronómiával szembeni élménydeficitjeiről. Talán mégsem olyan reménytelen a helyzet, mint ahogy korábban lefestettem. El tudok képzelni egy versszöveget formázó tortát, amelyet a költő írt és készített, s szeleteit – olvasás után – maga nyújtja oda befogadóinak. Minden elfogy, az utolsó betűig, illetve morzsáig. Egyszeri és megismételhetetlen élmény, csak az olvashatta, ízlelhette, szagolhatta, tapinhatta és hallhatta (amint az égetett cukor bevonat a kés alatt meg-megroppan), aki ott volt; jókor és jó helyen. Cukrászok és költők, költő cukrászok és cukrász költők, lehet munkálkodni. Csak egy költői és kulináris elv követendő: *jót s jól*.

6 Mindkét példát Elena KOSTIUKOVITCH említi *Perché agli italiani piace parlare del cibo* (Miért szeretnek az olaszok beszélni az ételekről) című könyvében, Sperling & Kupfer Editóri, Milano, 2006, 136., 239–240.