

# Cserna-Szabó András

## Rézi a páciban

Részletek

az író azonos című könyvéből

### FEDÁK, BLAHA, MELBA – AVAGY AZ ÉDES DÍVÁK

Oh, boldog 19. század, te, ki oly' szeretted – mit szeretted, rajongtad, imádtad! – a színművészeket! Főként persze a színművészholgyeket! Csehov például azt írja bizonyos Procsuhancev hercegről, hogy Zrjakina színésznőnek egyetlen esőkjáért egy fehér lovat adott ajándékba. (Megnéztem egy hirdetőújságban: „egy nyakon süttött, 8 éves, deres, herélt ló, 184 cm, 740 kg, rendkívül szép mozgással, szelíd, lábait adja, jó hámos, lovagolható” ma majdnem háromszázezer forintba kerül.)

De mit ér egy fehér ló, legyen az varázsos mozgású vagy pompás alkatú akár, ahhoz a dicsőséghez képest, ha valakiről egy ételt neveznek el. Ha felkerül a cukrászdai vagy éttermi étlapra! Nagy Endre írja Ujházi Edéről: „Színész volt, nagy művész volt, tehát emléke kortársai élethossziglanára ítéltetett. De egy maradandó emléke mégis van: a vendéglők étlapján a Chateau-briandok, Wellingtonok között ott szerepel az Ujházi-leves is.”

Fedák Sárít így jellemzi Ungvári Tamás: „A köznyelv a tarokk és az ulti kiszólásaiban emlékezik rá. Kontra, rekontra, szubkontra, mórkontra, Fedák Sári. Évtizedekig ő volt az abszolút ultimó. Akinél nincs tovább. A magyar asszonyideál. Csonka-Magyarország megmentője. Kukorica Jancsi. Operettország operettprimadonnája.” De ez is Fedák volt: „Harminc dkg. vaját 30 dkg. cukorral habosra keverünk, 6 tojás sárgájával tovább kikeverjük, teszünk bele kis vaniliát és kanalanként 30 dkg. lisztet, kikent és lisztezett tepsibe tesszük, tetejét beszórjuk hámozott, apróra vágott mandulával; lassu tűznél kisütjük, kockára vágjuk és vaniliás cukorral behintjük.” Ez a „Fedák-lepény” receptje Móra Ferenc felesége, Walleshausen Ilona szakácskönyvéből. A Fedák-torta pedig kétszeresen is színházi fogás, hiszen pontos receptjét egy másik halhatatlan színésznő jegyezte le szakácskönyvében: Vizvári Mariska.

85 g diót finomra darálunk. 250 g liszttel, 100 g porcukorral és 100 g vajjal elmorzsoljuk. Hozzáadunk 3 tojás sárgáját, alaposan összegyúrjuk. Kicsit pihentetjük, majd három kerek tortalapot készítünk belőle, és ezeket előmelegített sütőben kisütjük. Megvárjuk, amíg kihűl, megtöltjük 350 g málnalekvárral úgy, hogy a tetejére is jusson, majd az egész tortát rózsaszínű fondant-nal (200 g), az oldalát édes morzsával (50 g) bevonjuk.

A *Gödöllői királyi szakácskönyv* (Szabó Margit, 2009) szerint így készül a híres Blaha-torta. Egyes források még azt is tudni vélik, hogy ezt a tortát Lujza első férje, Blaha János (Jan Blaha, cseh származású osztrák) színházi és katonakarmester rendelte meg az esküvőjükre, és egy híres szabadkai cukrász találmánya – akinek nevét sajnos elfeledte az utókor. Lehet a legendában igazság, hiszen Jan 1865-ben Szabadkán, Sipos Károly társulatában ismerte meg Kölesi Lujzát, aki később első férje nevével lett a Nemzet Csalogánya.

Blaha Lujza egyébként nemcsak a róla elnevezett tortával vonult be a magyar gasztronómia aranykönyvébe, de bélszín-szeletével is, amit állítólag még Ujházi asztaltársasága is szívesen fogyasztott Wampeticsnél, Gundel elődjénél. Libamáj, csontvelő, olívbogyó, tárkony, vörös bor... nem sorolom tovább, érdemes kipróbálni, Csáky Sándor *A huszadik század szakácsművészete* (1929) című gigantikus munkájában megtalálják a pontos receptet.

És ha már édes dívákról beszélünk, ki ne hagyjuk Nellie Melbát, a világhírű ausztrál szopránt. Pompás kis színházi gasztrosztori ez (akár igaz, akár nem): a kor legnagyobb szakácsa, a francia konyha megújítója, a legendás alapmű, a *Le Guide Culinaire* (1903) szerzője, Auguste Escoffier az 1890-es évek elején látta Nellie-t Londonban Wagner *Lohengrin* című operájában. A londoni Savoy Hotel érzékeny lelkű séfje rögvest beleszeretett a felettebb gyönyörű és világítóan tehetséges énekesnőbe, de mivel ő se orosz, se herceg nem volt, így aztán nem adhatott fehér lovat a művésznőnek. De fehér hattyút igen! Escoffier ugyanis elragadtatása legfelső fokán kreált Nellie-nek egy desszertet, és a Wagner-opera híres jelenetére utalva jégből készült hattyúformában tálalta. A jég-hattyúban vaníliafagyalt volt barackkal és fonott cukorral díszítve. A giccsparádét el is keresztelte: „Pêche au Cygne”, vagyis „Barack hattyúval”. Pár évvel később a Ritz-Carlton Hotelben Escoffier kicsit átszabta a receptet, kiegészítette például egy kis málnával, és át is nevezte. Ez lett a „Pêche Melba”, a világ egyik leghíresebb édessége. Ha tehát Melbára vágysz, így fogj hozzá: végy hat darab szép őszibarackot, dobd őket pár pillanatra forró vízbe, ezután hideg vízbe szintén néhány pillanatra. Vágd ketté a barackokat, szedd ki a magját, húzd le a héját, azután szórd meg porcukorral, és tedd be a hűtőszekrénybe. Itt az idő, hogy elkészítsd a krémes

vaníliafagylaltot, amiből 1 literre lesz szükséged. Negyed kiló friss, érett málnából készíts pürét, nyomd keresztül finom szitán, hogy ne legyenek benne a magok, keverd össze 150 gramm porcukorral, és ezt is tedd a hűtőbe. A vaníliafagylaltra jönnek a barackok, erre a cukros málnaszósz, majd a friss mandula. Ez eddig viszonylag egyszerű. És a hattyú elkészítése is könnyedén menni fog egy hároméves jégsozobrászati kurzus után.

Már csak egyetlen – kínzó – kérdésünk maradt: vajon miért hívják az ananász- és narancsízű csokis édességet Melba-kockának? Vajon miért?

### A TÚLFŰSZEREZETT DUMAS – AVAGY MINDANNYIUNK KÖPÖNYEGE

Az utókor nehezen bocsátja meg a szerzőnek, ha az életében fürdött a népszerűségben. (A népszerű) Szerb Antal például kegyetlenül és villámgyorsan gyilkolja le a világirodalom egyik legolvasottabb írójának egész életművét: „ami az elit-művészeknél szín, nála rikító szenzáció, ami ott művészet, itt hatásadászat”. És Babits sem sokkal megengedőbb: „túlkönnyű fantáziájátékoknak” nevezi az idősebb Dumas munkáit, *A három testőrt* „túlfűszerezett scotti regénynek”, a *Monte-Cristo gróffját* pedig olyan műnek, mely a byroni hőst ponyvaeposz hőségévé hatványozza.

Nem tisztem megvédeni Dumas-t, még akkor se, ha én történetesen szeretem a szenzációs ponyvákat, és a túlfűszerezett byroni hősökkel sincs semmi bajom. Abban viszont egészen biztos vagyok: ha Babits Mihály olvasta volna nevezett francia író *Nagy konyhaszótár* című gigantikus gasztronómiai alapvetését, rögtön megváltozott volna véleménye a vén gall romantikusról. Babits ugyanis rajongott Ínyesmester könyvéért, ezt írta Magyar Elekről 1933-ban a *Nyugatban*: e „könyvet lehetetlen elhallgatnom; mert amellet hogy fontos, praktikus szükségleteket szakértők véleménye szerint kitűnően kielégít, engem is kielégít, úgynevezett irodalmi igényeimmel, mint olvasót. Itt ugyan az adatok tömegét nem filozófia vagy egységes kompozíció emeli az irodalmi örömök régiójába: hanem a szerző ízlése, gyönyörűsége, emlékező és játékos lelke, melyet e kedves témába belevetett. Nem akarom Brillat-Savarin szellemét idézni; mert az Ínyesmester könyve minden európai látóköre – vagy mondjuk inkább: ízléshorizontja – mellett is teljesen magyar könyv. Inkább Krúdy Gyula szelleméből lebeg itt valami: akinek néhány kitűnő novellája nem áll távol e gasztronómikus kultúrától.”

Látszik, hogy Babits nem olvasta Dumas „gasztronómiai katedrálisát” (Daniel Zimmermann nevezi így a *Konyhaszótárat*). Ha olvasta volna, tudná, hogy Ínyesmester könyve sokkal inkább idézi a torkosbohém Dumas, mint a merev és kategorikus Brillat-Savarin szellemét. A bíróból lett ínyencpápa művét hiába fordította gyönyörűen magyarra a zseniális Ambrus Zoltán (és Gizella), még így is olykor kilóg a lóláb: kissé túlpörgetett, néhol öncélú gasztrozofálás hétéb-hóba unalomba csap; nemegyszer túlteng a rideg és sűrű elmélet.

Magyar Elek is Dumas köpönyegéből bújt elő. Az irodalmi szakácskönyv – Ínyesmester által is igen magas színvonalon

művelt – műfaját ugyanis az idősebb Dumas találta fel. Hibrid műfaj: szinte minden belefér, amihez csak a gyomornak köze van: novellácska, esszécske, anekdota, sztori, útirajz, emlékek, világhistóriai fejtegetések, kultúrtörténet, növénytan, állattan, kémia stb. – és mindezekon kívül Dumas konyhaszótárában még van 3000 (!) ételrecept is: a francia konyha remekeitől a világ (persze főleg Európa) számos ínycsengőig. A mű hozzávalói: francia sárm, pikáns humor, csavargásokkal teli, kalandos múlt, pici cinizmussal fűszerezett ironia, áradó, romantikus stílus, féktelen mesélőkedv, farkasétvágy, gasztronómiai tudás, konyhai tapasztalat, kifinomult ízlés és széles látókör.

Dumas egész életében a gasztronómia és az utazás megszállottja volt, bejárta egész Európát (és annak környékét), s közben folyamatosan gyűjtötte az anyagot a nagy műhöz, mit élete főművének szánt. Mindenhol megfordult, hol kulináris örömeiket sejtett, és fáradhatatlanul jegyzetelt, Nápolytól Tuniszig, a Kaszpi-tengertől Pestig (igen, nálunk is járt, kétszer is, először 1865-ben, és nemcsak színészekkel bulizott id. Marchal József Nemzeti Kaszinójában [Marchal-máj!], de Jókaival és a drámáit fordító Szigligeti Edével is összebarátkozott – majd Velence felé vette az irányt).

Utazásai között persze – állítólag nem egészen egyedül – összeírt egy talicskányi regényt is, valamiből élnie is kellett. S bár már 1858-ban úgy nyilatkozott, hamarosan nekilát a hatalmas konyhaszótár megírásának, de valójában csak a halálát megelőző évben, 1869-ben – betegen, étvágytalanul és fáradtan – kezdett neki a munkának. Nem sokkal azután, hogy elkészült a vaskos opus, a Mester elhunyt. A könyv három évvel később, 1873-ban jelent meg Párizsban, és – szinte hihetetlen, de igaz – csak 141 évvel később fordították magyarra, akkor sem az egészet, csupán egy szerény kóstolónyi adagot (furcsa, mert a másik francia gasztronómiai alapmű, Brillat-Savarin már említett *Az ízlés fiziológiája* című könyve már 1912 óta olvasható magyarul).

A dumas-i konyhaszótár első magyar kiadása sokszínű válogatás, mely a francia klasszikusok mellett elsősorban Kelet-Közép-Európa (és azon belül az egykori Osztrák–Magyar Monarchia) konyhájára koncentrál, tehát a caeni pacal, a consommé vagy az igazi omlett receptjét éppúgy megtalálja benne az olvasó, mint a magyar bárány, a bécsi kuglóf, a krakkói ökörszáj vagy az orosz sörleves elkészítésének leírását is. E könyv egyszerre összefoglalása és talpzata az európai ínyeskultúrának. Az európai gasztronómia *Odüsszeiája*. Dumas olyan olvasóknak írta, akik egyszerre vágynak kulináris és szellemi izgalomra, irodalmi és konyhai élvezetekre.

Ha Babits egy felhőn ücsörögve beleolvas-belekóstol a *Konyhaszótárba*, hát rövest megbocsátja a túlkönnyű fantáziájátékokat, és a „túlfűszerezett Dumas” feltétlen híve lesz. Talán már a bevezető első mondatánál: „Az ember születésekor úgy kapja a gyomrát, hogy azt naponta legalább háromszor táplálnia kell, hogy újratöltse magát energiával, miután a munka – vagy még gyakrabban a lustaság – felemésztette az erejét.” ■