

## Lesz-e közös „európai íz”?

Tudom, sokan vannak, akik csak a hasukat féltik.

Úgy gondolják ugyanis, hogy ha belesimulunk az Egyesült Európába, eltűnnek sajátos színeink a gasztronómiából, hazánkat belepik a *hamburgeristállók*, a *kecsöp* lesz nemzeti generálszósunk és nemzeti eledelünk a *hótdog*. Odalesznek végleg ősi magyar étkeink, a *káposztás cvekkedli* meg a *kajzersmarni*, olyan egyformák leszünk, mint két tojásrántotta, senki se tudja majd, hogy most épp Marseille-ben vagy Nagyatádon fogyasztja-e betevő ebédjét.

Nos, úgy gondolom, a veszély valós, de azért – hogy stílusban maradjak – nem eszik olyan forrón a kását.

Van még áthidalni mit nekünk, európaiaknak – az étkezési szokásokat illetően is.

Emlékszem, néhány év előtt egy kis mátrai faluban megismerkedtem két ír fiatalemberrel, akik szisztematikus földrészfelfedező útjuk során vetődtek el Magyarországra. Beszédbe elegyedtünk, korsó sörök is kerültek az asztalra, én, botcsinálta házigazdaként igyekeztem kielégíteni kíváncsiságukat. (Ilyen helyzetben veszi csak észre az ember, mennyire keveset tud a saját hazájáról.) Búcsúzáskor arra kértek, írják föl nekik néhány jellegzetes itteni ételt, mert holnap, elutazásuk előtt, szeretnének megismerkedni az igazi magyar konyhával. Fogtam a tollamat meg egy papírszalvétát, s írtam, ahogy jött: *meggyes rétes*, *gulyásleves*, *marhapörkölt*, *bableves*, *mákos-tészta*, *kolozsvári töltött káposzta*, valahogy így. Aztán barátságosan kezet ráztunk s nem láttuk többet egymást. Csak hallottam róluk, néhány nap múltán. Akkor jutott a fülembe, hogy két külföldit beszállítottak a gyöngyösi kórházba, mert – állítólag – végigették az egyik helyi vendéglő étlapját, szeszélyes sorrendben: előbb volt a tészta, aztán a hús, végül a leves. Szegény fiúk, nem tudom, mit gondolhatnak *rólunk*...

Persze, hozhatnék fordított példát is. Tizenhatéves koromban jutottam ki először igazán külföldre – azelőtt csak Trencsénben jártam, igaz, ott többször is, családiról –, háromnapos fárasztó utazás végén, holland vendéglátóimtól kértem egy frissítő feketekávé. Kaptam – s el is aludtam rögtön. Csak később tanultam meg, hogy középnyugaton ilyen esetben teát érdemes kérni. Volt még néhány csöndes melléfogásom – kértem, pél-

dának okáért, parajt, mert azt idehaza kedvelem erősen: nem tudván, hogy vízben kifőzött natúr spenótleveleket tálalnak föl ilyenkor – hiszen az ottani konyha enyhén szólva távol áll a miénktől, de néhány hét után már kezdtem eligazodni a sajtpiacon is. Ami igazán irigyelhető dolog innen nézve.

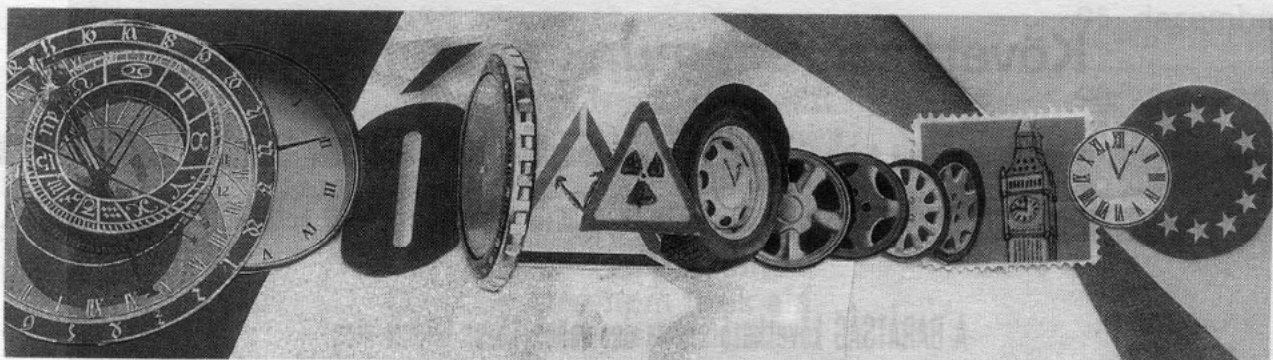
E példákkal csak arra kívántam utalni, hogy az európai konyha uniformizálása még várat magára. (Ami engem illet, én nem siettetném.) Mindazonáltal a szorosabb együttlét, az azonos piac, a munkaerő szakadatlan áramlása – csak azért mondok ilyeneket, hogy lássák, értem én a csíziót – előbb-utóbb megteszi majd a hatását. Ha minden közértben ugyanazt a levesport lehet kapni Liverpooltól Kijevig, ennek nyilván lesznek majd – bizony, szomorúságos – következményei. De azért, akiknek számít még, mi kerül az asztalukra, azok sokáig megtalálhatják a számításait. Kedvező előjelként az elmúlt években megjelentek Magyarországon is a távolkeleti konyha reprezentánsai, van ír kocsma is, meg francia csiga-bár, nemcsak a darált marhahús meg a rósejbn mindenütt. A világ gasztronómiája kicsiben: mondjuk, végig a nyílegyenes Andrassy úton.

De mi lesz a sajátos magyar színekkel? (Piros paprika, fehérrépa, zöldborsó.) Az rendben, hogy ők ide, de mi vajon oda-e? Mert a „*gulasch*”t már kirobbantani se lehet a Föld valamennyi komoly éttermének kínálatából (az más kérdés, hogy az esetek többségében marhapörköltnek álcázza magát s knédliivel hirdeti a megbonthatatlan szlovák-magyar barátságot), dehát egy marha – ha szabad így kifejeznem magam – még nem csinál nyarat.

E tekintetben tehát komoly offenzívát javaslok: elegyítsünk kreativitást a hagyománnyal, és vegyük be a világ konyháit egyetlen komoly támadással. Vissza tehát az ősmagyar étkekhez, legyen megint *kelény* meg *süttöny* meg *monyád* meg *szömöröcsög* minden asztalon (a *csücsürről* meg a *gyurányról* nem is beszélve), de bízzuk meg, mondjuk *Rubik* Ernőt az étkek európai terítésével: biztosak lehetnek benne, hogy egy-két évtized múlva *gránátos Rubik-kockát* eszik majd az egész világ.

Jolsvai András

## Összeigazítottuk óráinkat...



...1996. október 27-én hajnali 3 órakor.