

Váncsa István

*Lakoma*

Első kötet

Görög, török, ciprusi, libanoni,  
marokkói, tunéziai  
és máltai konyha

# ELŐSZÓ

Két idézet olvasható az előző oldalon, az első Platóntól, a második Proust-tól származik. Platón *Lakomáját* illetően csak az érdekesség kedvéért jegyzem meg, hogy a mű címe – Συμπόσιον – valójában nem lakomát jelent, hanem ivászatot. Συμ = együtt, πόσις = ivás. A vendégek ugyan falatoznak is, ám a gyakorlat elsődleges célja a folyadékbevitel. Persze a szümpozsion evvel együtt szellemi természetű esemény, és nemcsak azért, mert az összegyűlt urak sokat beszélnek, és fölöttébb okosan, hanem azért, mert a „lakoma”, tehát a közös étkezés (vagy ivászat) a kultúra alapintézménye. Az itt közölt idézetből azt is megtudjuk, hogy Erósz egy lakomán fogant, következésképp a lakoma intézménye Platón szerint ősi és alapvetőbb, mint a szexuális vágy és a szerelem. („Mit akar a nő? Ebédet akar! Jó vacsorát! Tisztességes borlapot!” – *Freud saját szakácskönyve*, Budapest, Múlt és Jövő, 2010.)

Ami pedig Proust szövegét illeti, az arra utal, hogy engem jobban érdek a gasztronómia múltja, mint a jelene, továbbá csakis a valódi ételek érdekelnek, amelyeket valódi emberek szoktak (volt) készíteni és fogyasztani, s amelyek egyre inkább visszaszorulnak a régi receptgyűjtemények töredező lapjaira. A hagyományos, lokális gasztronómiai kultúráknak befellegzett, ezek ugyanis addig éltek, amíg az emberek azt főzték, ami a környezetükben termelt vagy megélt, és úgy főzték, ahogy a szüleiktől megtanulták. Persze az emberek régen is találkoztak az általuk ismerttől eltérő kulináris világokkal, ezekre rácsodálkoztak, és át is vettek belőlük emezt-amazt. A konyha tehát változott, de organikusan és mértéktartó lassúsággal. A mai ember környezetében viszont valószínűleg semmi nem terem, és a poratkát leszámítva nem is él meg semmi, korunk hőse tehát a piacon veszi a dél-amerikai paprikát, a kínai fokhagymát, az észak-afrikai szőlőt, recepteket pedig az interneten talál, ahogy egyébként mindenki más. A folyamat megállíthatatlan és gyorsuló. Vannak ugyan

ellenirányú tendenciák, de hát az igazság az, hogy a mediterrán világ lokális gasztronómiai kultúráinak egy része mára már el is tűnt. Nyomaik azért még föllelhetők, jelennek meg olyan szakácskönyvek, amelyek egy-egy szűkebb terület tradicionális receptjeit gyűjtik össze, továbbá vannak hagyományos, családias kifőzdék, osteriák, tavernák, bennük egyszerű házikoszt, „a nagymama főzje”, ami nem egészen olyan ízű ugyan, mint volt ötven évvel ezelőtt, hiszen azok az alapanyagok már nincsenek, de legalább törekszik arra, hogy hasonló legyen.

Ez a könyv, amit az olvasó most a kezében tart, effajta jellegű, tradicionális ételek receptjeit tartalmazza, egy háromkötetes mű első részeként. A jelen kötet az arab világ (a Közel-Kelet és Észak-Afrika), Törökország, Ciprus, Görögország és Málta konyháit tekinti át, de a legősibb mezopotámiai kultúrák gasztronómiai hagyatékára is kitér. A második kötet Itáliáé lesz, a harmadikon pedig Dél-Franciaország, Spanyolország és Portugália osztozik. Csaknem valamennyi receptnél megadom az ételek eredeti nevét is, mindig avval az írásmóddal, ahogy a forrásomban áll. Arab recepteknél a nyelvészeti pontosságú, tudományos átírás értelemszerűen elég ritka, a gyakorlatban az angol vagy a francia kiejtésen alapuló kvázifonetikus átírások fordulnak elő, némelyik ételnél tucatnyi vagy több változatban, minthogy az illető étel arab neve is helyről helyre változik. (Néha viszont nem a név változik, hanem az étel: a Tājin bi'l-ḥūt ugyanaz, mint a Tagine bil hoot, vagyis haltazsin, csak az előbbi tudományos, az utóbbi angolos átírásban, viszont az alattuk olvasható receptek meglehetősen különbözők.) Jómagam arabul nem tudok, így aztán egyetlen megoldás marad, pontosan lemásolni az eredetit. A görög recepteknél a helyzet egy fokkal talán jobb, de végeredményben hasonló. A görög ételnevek tehát angolos, az arabok angolos, franciás vagy tudományos átírással szerepelnek, viszont az esszéikben előforduló görög vagy arab ételneveket fonetikusán írom. Bár azért nem mindig. Végül tehát áttekinthetetlen ortográfiai zűrzavar áll elő, viszont ez az én alkotói módszerem lényegi eleme, tudatosan alkalmazom és következetesen viszem végig, mármint ebben a kötetben. A következő kettőben ilyen természetű probléma elő se áll.

# BEVEZETÉS

Mediterrán konyha nincs. Mediterrán szakácskönyvek persze vannak, mint ahogy ázsiai szakácskönyvek is vannak, noha természetesen ázsiai konyha sem létezik. Van indiai, kínai, indonéz, thai, maláj stb. konyha, sőt ha kicsit is pontosak akarunk lenni, van kantoni, pekingi, szecsuanai, fukieni, honani konyha, de kínai konyha csak Európából vagy Amerikából nézve van. Ennek megfelelően az olasz konyháról is csak addig lehet világos képünk, amíg a Pizza Hut optikáján keresztül tekintünk rá, közelebb érve viszont kiderül, hogy Liguria, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna és a többi mind saját konyhával büszkélkedik, azaz északolasz konyhából is van egypár. És ezzel egyáltalán nem bonyolítjuk a valóságot, épp ellenkezőleg, szimplifikáljuk.

Nyájas olvasóm most nyilván azt fogja mondani, hogy a mediterrán konyha létezése tapasztalati tény, hiszen vannak ételek, amelyeket megismertünk, mondjuk, a görög szigetvilágban, majd viszontláttunk Anatólia belsejében, Szíriában, Libanonban, Egyiptomban, vagy akár Firenzében, a név más és más, viszont az étel (szinte) ugyanaz. Bolyong az utazó országról országra, kilométerek ezreit hagyja maga mögött, mégis úgy érzi, hogy gasztronómiai tekintetben olyan egyforma az egész, mint a Hortobágy. A görög töltött szőlőlevél alig különbözik a töröktől vagy a török libanonitól; a rizspudingban emitt talán kevesebb a rizs és több a cukor, mint amott, a humuszt néhol megsütik és melegen tálalják, a lecsó(szerű étel) neve itt menemen, ott chakchouka, amott ratatouille. A kebab igazából mindenütt ugyanolyan, bár esetleg nem is kebabnak hívják, hanem szuvlakinak vagy valami másnak, a piláf mindenütt piláf, a rétestészta mindenütt rétestészta, a kenyér ugyanaz vagy majdnem ugyanaz Casablancától Bagdadig, sőt tovább, csak a törökök és főképp a máltaiak lógnak ki a sorból. Pasztát kapunk Zakynthoson is, Krétán is, Máltán is, de ezek nem olasz tészták, hanem, mint kiderül, helyi

specialitások. Ezeket a tapasztalatokat nem akarom negligálni, nem is lehetne, sőt a későbbiekben számos további példát említek. Evvel együtt a kép némi pontosításra szorul. A föntebb mondottak állnak a Földközi-tenger keleti medencéjére, amit röviden Levanténak szokás nevezni, de nem állnak például Itáliára. A különbség annyi, hogy Levantében több évszázadon át hatott egy nagy, homogenizáló erő, nevezetesen a török uralom, Itáliában viszont a Római Birodalom bukása óta semmi ilyesmi nem jött létre. Továbbmegyek, Levante egy részén érvényesült egy másik nagy, homogenizáló erő is, a velencei uralom, nyomai Korfutól Rodoszig követhetők, de Itáliában velencei uralom se volt. A Levante területén csakugyan elterjedt a paszta kultusza, míg viszont Torinóban vagy Firenzében a második világháború előtt nem ettek több pasztát, mint Balasagyarmaton, az itáliai félsziget pedig önmagában többfajta konyhával büszkélkedhet, mint az egész keleti medence, pedig azért az se annyira homogén, amilyennek első blikkre látjuk. Ami pedig az olasz konyhában felbukkanó keleti ételeket, gasztronómiai motívumokat, megoldásokat, technikákat illeti, azok a globalizáció egy igen korai megjelenési formájával, a Bagdadi Kalifátussal függenek össze. A spanyol konyha fele is ennek köszönhető.

Mediterrán konyha helyett tehát, ha pontosak akarnánk lenni, inkább a mediterrán térség konyháiról kellene beszélnünk. Persze a „mediterrán térség” nem egyértelmű földrajzi fogalom, de azért elboldogulhatunk vele valahogy: vegyük mindenekelőtt a Római Birodalom térképét, mondjuk, Augustus korában, képzeletben vetítsük rá a nyolcadik századbéli Bagdadi Kalifátusét, majd az Ottomán Birodalomét, végül pedig vagdossuk le róla a fölösleget. Pannónia például a Római és az Ottomán Birodalomnak is része volt, evvel együtt a zalai krumpliprósztát, bár nagyra becsüljük, nem fogjuk a mediterrán gasztronómiához tartozónak tekinteni, míg viszont az Atlanti-óceán közepén fekvő Azorszigeteken főzött hallevest igen. Britannia szintén a Római Birodalomhoz tartozott valamikor, konyhájában ráadásul egészen nyilvánvaló és erőteljes közel-keleti hatások detektálhatók (erről később), a mi fogalmaink szerint azonban mégse kellőképp mediterrán, míg ezzel szemben Portugália nagyon is az, Marokkó meg pláne, függetlenül attól, hogy jelesebb városai az óceánra tekintenek. Jordánia egyáltalán nem érintkezik a Földközi-tengerrel, sem a melléktengerei valamelyikével, területe mégis a Mediterráneumhoz sorolandó, de nem azért, mert a fővárosa

légvonalban mindössze száztíz kilométerre van a tengerparttól, míg például Madrid háromszázra, hanem mert kulináris szempontból Jordánia nevű képződmény egyáltalán nem létezik. Az évszázadokat, sőt évezredekkel átfogó gasztronómiai látásmód számára azok a határok, amelyeket az első világháború után vonalzóval húztak a térképre, semmit se jelentenek, sőt általában az ország fogalma se jelent túl sokat. Országok létrejönnek és elmúlnak, a konyha marad, bárha változik, de más ritmusban, és az előzményeket megőrizve, mint ama fehér kötények, amelyek bizonyos olcsó spanyol kocsmák pincérein szoktak volt lógni, s amelyekről az étlapot hónapokra visszamenőleg leolvashattuk. Mint-hogy pedig a mediterrán térségben élő népek történelme az évezredek során meglehetősen összekuszálódott, nyugodtan mondhatjuk, hogy valamennyi mediterrán konyha ilyenfajta „fehér” köpenyhez hasonlatos, és ezek összefüggéseikben, mintegy szinoptikusan olvasandók. Amelyik pedig nem mutat aktív kapcsolatot a többivel, az nem is tartozik a tárgyhoz. Így például a Görögországtól északra eső balkáni területek konyháit félreismerhetetlenül török (= mediterrán) szellem hatja át, viszont ezek a konyhák nem hatottak vissza a térség más konyháira, abban az értelemben, ahogy például a görög visszahatott a törökre és az arabra, az észak-afrikai és a libanoni a franciára, az arab pedig mindenre, ami a főzéssel egyáltalán összefüggésbe hozható. Így aztán a horvát, albán, bolgár etc. konyhákat nem foglaltam bele ebbe a könyvbe, viszont – mint az előszóban már jeleztem – a mezopotámiai konyhaművészet némi figyelemben részesül. Időben és térben a Folyóközből indulunk, utána szó lesz a Közel-Kelet és Észak-Afrika konyháiról, a törökről, a ciprusiról, a görögről, a máltairól. A második kötetben Itália jön, a harmadikban Dél-Franciaország, Spanyolország, végül Portugália, Madeirával és az Azori-szigetekkel együtt.

Az utóbbi helyen főzött cozido egyébként jóval mélyebb rokonságot mutat az északolasz bollito mistóval, mint a hagyományos északolasz konyha, mondjuk, a Nápoly-környékivel, vagy, mondjuk, Piemonte konyhája Liguriáéval, noha ők kertszomszédok, ha szabad így mondanom.

Nehéz meghatározni, mitől is mediterrán, ami csakugyan az.

Mediterrán étrend viszont állítólag mégiscsak létezik, egy háromszöggel szokták ábrázolni, alul a gabonafélék, tehát ezekből enné a legtöbbet a mediterrán ember, fölötte a zöldségek és gyümölcsök, aztán az olívaolaj, a sajt és a joghurt, hal, szárnyas, tojás, édességek, legfölül pedig