

# LÉNÁRD-BREVIÁRIUM

ÖSSZEÁLLÍTOTTA: DR. BERTA GYULA

## Lénárd a gasztronómiáról

### Éhség – étvágy – Étkezések -- Nemzetek konyhája – A római konyha

### Éhség – étvágy

... vannak felnőttkori élményeink, melyek minden percünkben elkísérnek. Például az, ha három-négy évig **éhezett az ember**. Részem volt benne, és hiába fogok igyekezni az elmulasztott étkezéseket pótolni. Az éhség esztendeinek kitörölhetetlen következménye (lehet, hogy néhány hónapi éhezés emlékét még utólag túl lehet zabálni) a terített asztal feletti ámulás. (VVV)

**Boldog, aki csak az étvágyat ismeri;** az éhséget nem! Ezt is egy útszéli házban tanultam meg igazán. Jóságos, iszonyúan kövér nagymamát vizsgáltam. Szíve rosszul vert, vérnyomása magas volt. Semmi kétség, hasznára vált volna, ha lead harminc kilót. Nem lett volna értelme kalóriákról, anyagcseréről beszélnem, és egyszerűen meg akartam neki magyarázni, mit egyen. "Reggelire tejeskávét és kenyeret." - Megkérdezte: "Vajjal?" "Nem." "Disznózsírral?" "Nem." "Hideg sülttel?" "Nem." "Kolbásszal? Füstölt hússal?" "Nem." Akkor észrevette, mire céloztam, büszkén kiegyenesedett és hangosan, lenézően mondta: "Én pedig életemben nem ettem üres kenyeret! Nem is fogok!" Mélyen szégyelltem magam, mert én már ettem. (VVV)

**Az ételek elhagynak.** Elsőnek a fagyalt hagyott faképnél. A puha; sárga körték, az illatos dinnyék, az olasz föld édes szőleje követték. A rosticceriák másnak illatoztak. A rostonsült rám sem nézett többé. Legtovább a pasta asciutta bírta ki mellettem - egyhúszért árulták a főpostával szemben. Helyét a bab-, répa-, káposztaleves foglalta el, hetvenöt centért, mely ... végleg átadta helyét annak a lapos, forró olajjal leöntött s igen sós kenyérnek, melyet pizzának hívnak, s melyből húsz centért egy nagy, négyszögletes darabot vág le a pék-fűszeres. Ez marad hű társam a következő hetekben. A pizzanégyszögekben tárolt energiától mozgok, és várom, hogy történjék valami. (R1938)

De ott, ahol aipi terem, ahol az emberek megtanulják, hogy lehet a domboldalba vajt kemencében kukorica- és aipilisztből kenyeret sütni, **elmúlik az éhség**, ahol minden erdő mindig zöld, elmúlik a kíváncsiság, és aki hajnaltól késő estig kapinál, takarmányt szállít, ellátja a jószágot, s fát vág, az megszűnik álmodozni. (VVV)

(Kleinnével)... a tárgyra térünk: **mit főzzünk**.... Mind a ketten felöltjük legkomolyabb ábrázatunkat.... Csak az, aki sohasem éhezett, becsülheti alá az ebéd fontosságát! Sokféle emberfaj van a világon, de csak két fajta ember: az, aki tudja, mi az, hogy éhezni . . . és az, aki nem tudja... Kleinnével csak a régi, vég nélküli éhezés élménye vezet közös felismerésekhez: ahhoz a tudathoz, hogy az, amit kultúrának, művészetnek, erkölcsnek, az élet céljának és tartalmának nevezünk, nem más, mint ebéd utáni időtöltés. Az éhségklub tagjai úgy tartanak össze, mint egy régi, szigorú iskola vendiákjai. (ENLH)

...az **erkölcsi törvényeket** nyilván ebéd után fogalmazták meg, a jóllakott világra érvényesek. Én legalább nem hiszem, hogy egy igazán éhes, igazán hónapok óta éhező ember kőbe vésne egy olyan gyermekes tilalmat, hogy: "ne lopj", vagy "ne kívánd meg azt, ami a másé". Éhes embernek még azt sem érdemes megtiltani, hogy paráználkodjék. Nem akar az mást, csak egyszer jóllakni - s végtelenül mindegy számára, hogy mi a törvény a jól tápláltak világában...(R1943)

....Az **élelemszerzés** gondolata éjjel-nappal ott volt a lélekben, a húsban, a vérben. Az éhes ősember mindenkire haragudott, aki evett vagy ehetett. Gyilkos, vad terveket agyalt ki egy bögre olaj megszerzésére. Ha egy koncot kerített, elbújt enni, mohón falt, kinyalta a tányért, és nem gondolt arra a percre, amelyben az ebéd utáni jóllakásból vacsora előtti éhség lesz, amikor újra föltámad a marcangoló farkas a belekben. Éjjel átkutatta barlangját, elhullott morzsákat keresett az asztal alatt, megrágtá a délelőtt eldobott káposztacsutkát, ..... (R1938)

Egy kapu alatt **fehér, nedves sajt** árulnak - ezt nem lehet eldugni, mert megromlik. Ez a sajt - a casciotta - a dramatikus percek hú kísérelője. Egész tőkémert egy sajt háromszögbe fektetem. Jöjjön e sajt után az özönvíz!

Sietek haza a zsákmánnyal, gyorsan, nehogy már útközben nekiessek. Biztos vagyok abban, hogy az emberek meg fognak változni a háború után, más érzéssel ülnek a terített asztalhoz, mint azelőtt. Az élet folyamán egy-egy szervünk elhagy, nem kísér tovább . . . van egy szerelem, amely után nem jön hasonló, valami ott marad, ahol ez az érzés született . . . a negyvenedik életév táján megáll az a szerv, amely verset termelt . . . a nagy éhség idején megáll valami az agy gépezetében, vagy a gyomorban, vagy abban a titokzatos részében testünknek, melyet a tudomány hypothalamusnak - az agy hálósobájára alatti résznek nevez . . . s ettől a perctől fogva az éhhalál ősi fenyegetése csökönnyösen félelemmé varázsolja az étvágyat, szent szertartássá az étkezést, és dicsfényt von a szalonna köré. A béke jelképe az olajág - ez a tápláló bogyó, az égést csillapító folyadék jelképezik a boldogságot. A babér csak egy érdekes ízt ad, nem fontos. Sajtot simogatni jó. (R1943)

## Étkezések

A nap besütött a **"Reggeliző-ház"-ba**, és benyalt a mézbe. A méz színaranya mély tálban állt az asztalon, erdőillatú volt. A szenvedő atya zsírt kent a kukoricakenyérre, s a mézbe mártogatta. A kávé és a tej korsókban állt az asztalon, kosarakban feküdt a kolbász, a sajt, a füstölt hús. Az erdőben fogott zöld papagáj tejes puliszkát kapott. Apa, anya, öt fiú és a papagáj az ünnepélyes csendben nagyon lassan, nagyon nyugodtan ettek. Csak amikor belátták, hogy hiábavaló minden erőfeszítés, hogy a tejjel, kávéval, zsírral és füstölt hússal nem tudnak megbirkózni, sóhajtottak mélyen, és adta fel egyik a másik után a küzdelmet. (VVV)

Lassan, csendesesen **reggelizni**: boldogító művelet: "Úr nem siet" hallottam régen. (A perzsa sahról volt szó, aki európai útja alkalmából úgy intézkedett, hogy különvonatja csak a tevekaravánok átlagsebességével haladhatott.) Annyi biztos, hogy ha az emberiséget "lassan" és "gyorsan" reggelizőkre osztjuk, az elsők azok, akik a jobb helyre kerültek. Ha lehetséges a szappanfogyasztásból egy ország kultúrájára következtetni, talán a reggeli elfogyasztásával töltött átlagidőből a jólétre, sőt az átlagboldogságra is következtethetnénk. (ENLH)

.... Aki vagy tíz éve nem látott **borsót**, mert a bennszülött nem ismeri, s neki nem volt kertje, a végén földhöz jut. Addig levelezik, amíg öt vagy tízezer kilométer távolságból kap kétmaroknyi vetőborsót. Elülteti, lesi, jön-e felhő megöntözni, éjjel is odamegy, nem jön-e valamilyen korhely tücsök, nem lopja-e el a palántát, nézi, lesz-e olyan fehér a virága, mint az otthoni lepkéé. Aztán egy szép nap - egy nagyon szép nap - van kétmaroknyi zöldborsója! Ezekből nemcsak leves lesz: gőzükből felszáll egy elveszett világ, az első s az utolsó kanál közt enged a honvágy, feloldódik a vándor szorongása, aki még álmában is tudja, hogy akármilyen irányba halad, haza sohasem jut.

Csak a borsólevesben, csak egy Schubert-quintettben van mindig otthon . . .(ENLH)

## Nemzetek konyhája

...gyere a szobámba, a feleségem fölteszi a **pastát**.

Újra tanulok valamit: itt nem kész étellel várják a vendéget, hanem forró vízzel. Nem bíznak a pontosságban - joggal, s a háziasszony álmrontó réme az elázott, főtt makaróni. Itt nem lehet csak úgy megérkezni, és rögtön asztalhoz ülni. (R1938)

Megnyugodva ülök le a **pastához**. .... Csodálatos dolog ez a fehér, parmezános pasta. A fasizmus alatt a legdemokratikusabb intézmény. Itt nincs különbség Kulcs bácsi és Don Agesilao vacsorája közt: pastát esznek. Ezért hiányzik az olaszból az a gyűlöletes irigység, amely a levesevőt a sültcsirke-evő ellen hajítja. A szénhidrátok terén teljes az egyenlőség. (R1938)

Az éhezések idején, amikor az élelemkeresés már a vadászathoz hasonlított, nehéz volna elfelejteni, **mit adott a római történelem a gasztronómiának**. Szentek voltak a tradíciók, és ahogy a breviárium napról napra, évszokról évszakra előírja az imákat, megmásíthatatlan szabály parancsolja, hogy az év lencsével és disznólábbal kezdődjék, Szent József napja képviselőfánkot hozzon, a húsvét bárányt, a késő tavasz borsót s angolnát, a nyár articsókát, a halottak napja mandulás süteményt . . . s a gasztronómiai évben szintén ötvenkétszer ismétlődik a gasztronómiai hét: csütörtökön krumplis tészta, pénteken tökehal, szombaton pacal . . . a régi Róma - a rend s a törvény városa -, a rend s a törvény szigorúan kiterjedt az ízekre s az illatokra is. (R1943)

...Az ünnepeket megismerni könnyű és élvezetes tanulmány: az **Egyház és a szakácsművészet** ilyenkor összefognak....azt minden gyerek tudja, hogy San Giovanni ünnepére csigát főznek paradicsommártásban. Szent József családfája rendkívül bizonytalan, de semmi kétség, hogy ünnepére képviselőfánk készül. A halottak napja a krizantémum és a mandulás sütemény ünnepe....(R1943)

Megismerem a **római konyhát** is: olyan szigorú szabályai vannak, mint az egyházi évnek. Csütörtökön krumplis tészta, szombaton pacal, vasárnap főtt-sült tészta. Pénteken sárgaborsó rozmaringgal és baccalà (melynek szaga a csütörtök este s a péntek délelőttök ura). Megtanulom, hogy a csigaevésnek, a lencsének megvan a maga napja az évben. (R1938)

....Kleinné utat tört **az európai szakácsművészet** egymástól elzárt területein. Mestere lett a tőpörtyűs pogácsának, ha őrangyalom, a mennyek útjain, paprikát juttat rejtekhelyemre, csirkepaprikást, birkapörköltet varázsol asztalomra, ami valami diplomáciai területenkívüliség légkörét vonja a konyhaasztal köré. A régi szolganépek bölcsességéből élő osztrák konyha

egyedüli eredeti kreációját, a szalonnás zsemlyegombócot tökéletesen gyúrja. S Közép-Európát elhagyva, eljut a spagetti-félsziget titkainak megoldásáig! Mióta az olaszokat már nem tartja össze Mussolini s bús hadának gyűlölete, csak a spagettiszálak egyesítik Olaszont és az, hogy az olasz asszonyok tudják, mikor kell őket kihalászni a forró vízből. Kleinné ezt is tudja! És tökéletesen tisztában van azzal, hogy a polentát pontosan háromnegyed óráig kell keverni, súlyos vasfazékban. S a tisztán technikai problémákon túlmenve, azt is megtanulta, hogy vendégnek nem szabad kétszer ugyanazt kapnia. (ENLH)

Banánné, amikor neuralgiáját kezdtem kezelni, **káposztát, olykor krumplit, néha halat** is árult, mindenesetre Ehető portékával kereskedett, úgyhogy visszatérő idegfájdalmai az éhhalál elleni küzdelmem fegyvereihez tartoztak. A Campo de'Fiori kofái és árusai igen exkluzív társaság voltak, s nagyrészt rokonságban is állottak egymással. Banánnénak is volt egy unokatestvére, aki marhatüdőt, beleket, pacalt árult (tripparolo: pacalárus - sajátos mesterség ez Rómában, és nem azonos a mészárossal). Délután már semmi sincs a piacon, s Giordano Bruno ércszobra a máglya helyéről rezignáltan figyeli a hulladékok eltakarítását. Viszont mindenféle akadt a lakásokban létesült pótpiacokon. Néha még disznólábat is lehetett kapni (a marhalábakat elvitte a tengerészeti minisztérium, s azt állították, hogy a tengeralattjárókhöz kenőolajat gyártanak belőlük), néha fura kis húsdarabokat, melyek nyúlaprólék gyűjtőnéven szerepeltek. (Hogy milyen összefüggések álltak fenn az ízletes húsdarabkák és azon macskák eltűnése közt, melyek minden más időkből a Pantheon és a Forum romjai közt sétálgattak, az történelmi kérdés, és én nem tudnám eldönteni.)

Voltak idők, amikor birkagégéket árultak, s kiderült, hogy levest lehet főzni belőlük. A jóságos természet zsírsejteket rejtett a porcogók közé . . . így a kétségbeesés egyre gyakoribb perceiben betegem hálóját vettem igénybe, s hozzá jártam "per rimediare qualcosa" - valamit szerezni (R1943)

....a "**cuja**" egy **tökfajta**, amely olasz borosüvegre hasonlít. A Jóisten azért teremtette a cuját, hogy az erdei embernek is legyen tála, tányérja, ivócsészéje. A bab, a rizs, az aipiliszt kása mind cujában kerül az asztalra, azaz a gyékényre. Az egész konyhaberendezés egy hosszú tökindán terem, elég leszedni a kerítésről, és megszáritani. (VVV)

## A római konyha

*Lénárd gasztronómiáról szóló könyve: **A római konyha** akár teljes egészében ide kíváncozna, ami természetesen lehetetlenség. Nem tudtam ellenállni azért annak a kísértésnek, hogy néhány idézetet ide ne másoljak, tehát a következő idézetek a Római Konyhá –ból valók.*

**A tűz** él. Aki a tüzet figyeli, sosem unatkozik. A római háziasszony, ha a tüzet szítja, sohasem unja el magát. A tűzhely mellett töltött órákat nem érzi afféle üresjáratnak, mint azok, akik bekapcsolják a villanyszerkentyűt, aztán csak álldogálnak tétlenül. És ha a tűz szítását rábízhatja a csuklójára, a lengő tollak ritmusára még azt is végiggondolhatja, miként igazítsa a családfői ügyit és dolgait.

Ne higgyük, hogy a régi rómaiak beérték a közmondásos **kenyérrel és cirkusszal**; kenyérüket, a mindennapit, mindennap más és más *embractum*-ba vagy *impensá*-ba kívánták mártogatni.

...hozzák adományukat a pásztorok is hamarosan: ez pedig a **ricotta**, a **juhtúró**. Kevés

terméket ismerünk, mely ennyi változatban jelenhetne meg asztalunkon. Spenóttal a ricotta tésztafélék kiváló tölteléke, cukorral és rummal a vasárnapi ebédek csemegéje, s e két véglet között széles a skála: ricotta hagymával és borssal, ricotta fahéjas cukorral, kávéval . . . se szeri, se száma a színváltásainak.

Diktátorok jönnek és mennek, ám **a trippa** ugyanabban a kondérban fő; istenek buknak, hívők és hitetlenek vitáznak, hanem abban mind megegyezik, hogy a capitoliumi Jupiter megérdemli a maga **gnocchi**-ját, vagyis a krumplinudlit, s hogy az isteni gondviselés azért találta fel a tőkehalat és a norvégokat, hogy a pénteket (amely egy icipicit még mindig Vénuszé, s a neve is: *venerdi*) kellemetesebbé tegye.

Aki késsel ér a halhoz, még számíthat bocsánatra; de **ha a pastasciuttát** vagdosod, tördeled vagy hideg zuhanyban részesíted, kárhozott léssz örökre.

**A pasta főzése** nagy tudomány...Mert például a megpuhulás pillanatát meg kell tudni állapítani, méghozzá a legpontosabban! Ha közeledik a kritikus pillanat, ki kell halászni egy szálat, meg kell kóstolni; a "még nem" és a "már" felől olyan finom érzékkel kell dönteni, mint a hegedűművésznek, amikor hangoláskor belehallgat a hangszerébe.

...egyetlen római háziasszony sem merésznél a spagettit a forrásban lévő vízbe dobni, ha a vendég még nem érkezett meg. Mert ha tíz percet késik, akkor szétfőtt vagy hideg, ragacsos pasta várná, ami egyszerűen elképzelhetetlen. Csak ha már az egész család ott ül a ház vendégével, hangzik el a bűvszó: "*butto giú la pasta*" - **bedobom a pastát**. A várakozás tíz-tizenöt percét igazi *pastasciutta come Dio comanda* jutalmazza. Isten se rendelhetné különbül.

Háromszázhatvanöt különféle **sugo** biztosítja, hogy nap mint nap valóban más-más étel kerüljön az asztalra.

...az olasz-háziasszony nem könyvből tanulja a **sugokészítés** titkait, hanem az édesmamától, a szomszédasszonytól, a barátnőjétől, végül és legalaposabban az anyósától, és -ez a lényeg-, ha az alapelveket már ismeri, elkezd improvizálni.

A római polgár a szabadságot életének legfőbb javaként becsülte....a **háziasszony** azon **jogát** sem csorbította senki, hogy az ősi szent eljárás módokat szabadon variálgathassa a nap lehetőségei szerint.

A **leveskockák**, melyek sót, monosodium-glutamátot, karamellát és faggyút tartalmaznak, akkor sem képesek kiszorítani a jó öreg levest, ha egy egész ökör képe pompázik is a dobozokon.

Amikor a római ember egy otthon töltendő, csendes vasárnapra gondol, mely a dolgos hétköznapi fáradalmiért, veszélyeiért kárpótlást nyújt, először is **a bárányka** jut az eszébe, méghozzá ahogy a sütőből - kemencéből - kikerül *abbacchio arrosto* formájában....Kinyitja a derék római polgár a sütőkemence ajtaját, megpillantja a barnára pirult barikát, és bizonyosra veszi, hogy Janus szentélyének kapui zárva vannak, békesség honol.

Igazán sajnálhatja a német irodalom, hogy amikor Goethe esténként Faustinájával sétált, nem létezett még **pizza**. Csak egy ilyen rangú lírikus lehetett volna képes az ábrázolt események (a pizzasütés B.Gy.) végtermékét rímekbe foglalni. A próza az igazi (akár

gombás, akár gombátlan) pizza érzékletes leírására eleve alkalmatlan.

...van az étkezésnek s az evésnek is világtörténelme, s én ebbe szeretnék avatkozni.

*ENLH – Egy nap a láthatatlan házban*

*VVV – Völgy a világ végén*

*NM – A Nagy Medve a tengerbe fúl*

*R1938 – Róma 1938*

*R1943 – Róma 1943*