HALÁSZ ZOLTÁN

Étel és irodalom

Történelmi mesék és receptek

Napi Gazdaság Kiadó, 2003

Aki vendégül látja a barátait, ám maga nem ügyel személyesen étkeik elkészítésére, nem méltó arra, hogy barátai legyenek. / Az ember pecsenyesütőnek születik, és szakáccsá válik. / Az asztal az egyetlen hely, ahol az ember sohasem unatkozik az első óra során. / A majonézzel mindent megtehetünk, csak rá nem ülhetünk. / Új étkek felfedezése többet tesz az ember boldogságáért, mint új csillagoké. / A Teremtő arra kötelezte az embert, hogy léte fenntartása céljából egyen, erre étvággyal ösztönzi, és az élvezettel jutalmazza. / Mondd meg, mit eszel, és megmondom, ki vagy. / A szakácsmesterség a legősibb a művészetek között, hiszen Ádám éhgyomorral született.

E könyv igazán megérdemli, hogy méltatását az ízlelés örömének, a kiváló étkek élvezetének legfőbb klasszikus írójától, a kétszáz éve élt Jean Anthelme Brillat-Savarin-től vett idézetek vezessék be, akire az erről szóló művéért emlékszik ma is a világ. Halász Zoltán könyvét is méltatni, s nem csupán ismertetni kell – bár aki csak belelapoz, az minden rásegítés nélkül is azonnal, biztosan megszereti. Igaz csodálatosnak ígérkező étkek receptjeivel van tele, mégis sokkal több, mint az ínyesmesterség technológiai útmutatója. Bevallom, a legtöbb receptjét bizonyára nem fogjuk elkészíteni – nem is az érdeklődés híján, hanem az erre fordítható idő és törődés szűkössége miatt –, ám mindegyiket élvezettel olvasom már a belőlük áradó szellemért és hangulatért is.

Az ember még abban sem egyedüli az élővilágban, hogy élvezetszerzéssé tette természetes szükségleteinek kielégítését, ám egyedüli abban, hogy nagyrészt az örömszerzés eszközévé emelte a táplálkozást. Ennek amúgy a gazdasági kihatásai is óriásiak, hiszen ebből következett, hogy a modern világgazdaságban az élelmiszeripar és -kereskedelem, valamint a vendéglátás a legfontosabb iparágak közé tartozzanak.

Enni sokféleképpen lehet. A legigénytelenebb módja a puszta táplálkozás, amely csupán annak eszközéül szolgál, hogy magunkhoz vegyük, jó esetben a tápanyagokat, rosszabban a kalóriákat. Az ember, ha teheti, ennél többre becsüli, és többel is kényezteti magát és szeretteit, barátait: lehetőleg olyan ételeket választ, amelyek élvezetet is okoznak, és az élvezet fokozására igyekszik az elköltésnek is megadni a módját. Az ételek kifinomult élvezetéhez hozzátartozik azok hátterének ismerete is. Az intelligens ember kíváncsi a világra, és ezért az íny örömét is fokozza, ha vele együtt az elme is megkapja a maga szórakoztatását, ha megtudhatunk valamit a vidékről, az emberekről, a korról, ahol étkünket megalkották. Így válik az igazán jó „étek-könyv" egyben kultúrtörténeti művé is, és ennek művészetét adja elő itt a lehető legmagasabb fokon Halász Zoltán. Persze könnyű neki: akár a legszűkebb szakmai életrajzát is nézzük, akár csak az itteni utalásait a leírt étkekkel és alkotóikkal való találkozásaira, napnál világosabb, hogy szellemiekben igen gazdag életút áll mögötte, amelynek során a világ nagy részét megtapasztalhatta, s amelyet ő az igazán intelligens ember okos érdeklődésével és bölcs nyitottságával használt ki. Ebből válogat itt számunkra a gasztronómia, a történelem és a kultúrtörténet sajátos vegyítésére épülő apró remekeket.

Osman Péter