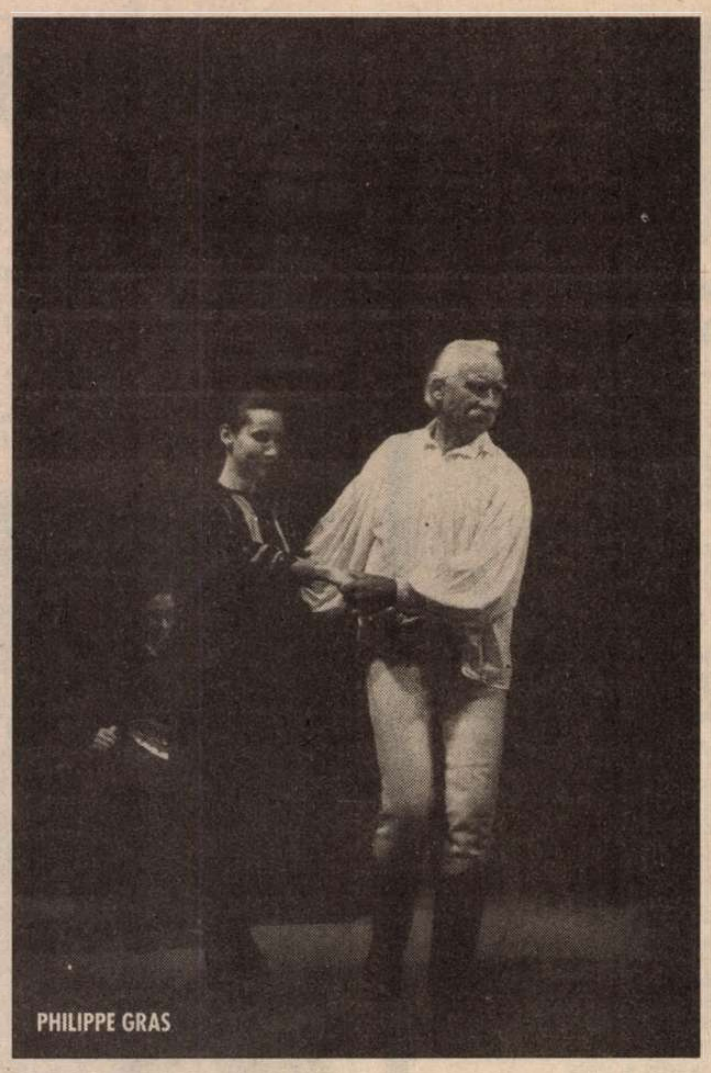
Bevettük Párizst

Nem kell semmi rosszra gondolni, a magyarok hegedűkkel, fuvolákkal és klarinétokkal érkeztek a francia főváros őszi fesztiváljára. A Budapesti Fesztiválzenekar, Kocsis Zoltán, Perényi Miklós, Keller András, Berkes Kálmán, Amadindáék, a Keller Vonósnégyes s a Magyar Állami Énekkar lépett színpadra az elmúlt napokban a Théatre des Champs-Élysées-ben s a Chatelet Auditóriumában. Kurtág György munkásságának több estét is szánnak a rendezők. Az immár világhírűvé lett Quasi-ját szokás szerint itt is megismételték. A francia lapok terjedelmes beszámolói azt sugallják, hogy Kurtágot ma egyértelműen korunk legtöbbet játszott s egyben legünnepeltebb zeneszerzői között tartják számon a franciák is. Neve már egymagában is mágnesként vonzza a közönséget. Párizsban sem volt másként. Kurtág ismertségben lassan felsorakozik a magyar klasszikusok nagy vonulatához, gondolok itt a Liszt, Bartók, Kodály hármasra. A Fesztiválzenekar mellesleg e triászra építette két bemutatkozását. Az első este igazi populáris műsort kínált. A több mint ezer férőhelyes Théatre des Champs-Élysées-ben telt ház várta a magyar zenészeket, akik Fischer Iván beintésére a várakozásnak megfelelően európai színvonalú produkciót nyújtottak. Kocsis Zoltán – ki tudja, hányadszor játszotta már Liszt versenyművét – zongorajátékával szinte újrafogalmazta a darabot. Hatalmas sikert hozott ez az este, akárcsak a másnapi, ahol a Franciaországban élő, a párizsi Ensemble Intercontemporain főzeneigazgatójaként dolgozó Eötvös Péter dirigálta a zenekart. A sorozat egyik csúcsszervezője, lelke, motorja, a siker egyik fő kovácsa kétségkívül ő volt.

A magyar program iránti feltűnő érdeklődés még csak nőhet az ember szemében, ha megnézzük, mit kínált Párizs ezekben a napokban. Az első számú francia szimfonikus zenekart, az Orchestre de Paris-t Sir Georg Solti vezényelte, fellépett Kurt Masur és Alfrede Brendel, s Otello szerepében Placido Domingót kínálta az Opera Paris Bastille. A magyar komolyzenei felvonulás mellett Szabados György és a Dresch kvartett dzsesszestje, valamint Sebő Ferenc és Karsai Zsigmond, illetve a Kalyi Jag együttes népzenei hangversenye szerepelt a programban. Szabados sikerére jellemző, hogy máris visszahívták 1991-re. A tekerőlanttal fellépő Sebő Ferenc és a bámulatos tánctudását 70 évesen is tökéletesen őrző Karsai Zsigmond, s nem kevésbé a varázslatos hangulatot teremtő, cigány folklórt játszó Kalyi Jag produkcióját csak még különlegesebbé tette, hogy a helyszín Párizs talán legfantasztikusabb színháza, a leégett állapotában is megtartott Théatre des Bouffes du Nord volt. Ma Peter Brook „jegyzi" ezt a házat, a daraboknál felszórt homokkal helyettesített színpad, a csupasz falak sajátos miliőt árasztanak.

A párizsi őszi fesztivál, amely helyet adott a magyar sorozatnak, persze ott sem működőképes szponzorok nélkül. Az állam, s Párizs városa is áldoz a művészetek oltárán, de nem sokra mentek volna, ha nem találtak volna egy bőkezűen adakozó mecénásra, mint amilyen a Caisse des Dépots et Consignations Bank, amely a húszmillió frankos büdzsé egynegyedét állta. Nálunk is szükség volt persze az összefogásra, végül így született meg a sikeres francia–magyar koprodukció. A sorozatot az Interart Festivalcenter koordinálta, a magyar államon kívül a Malév, a Magyar Külkereskedelmi Bank, az Állami Biztosító és az Országos Idegenforgalmi Hivatal sorakozott fel szponzorként az akció mellé.


PHILIPPE GRAS

Jó lenne, ha végre csend lenne ismét otthon, ha a csaták zaja helyett a zene hangjaira figyelhetnénk. S ha ismét születnének a párizsi zeneünnephez hasonló akciók. Kicsit szomorkásan figyeltem fel arra a közvéleménykutatásra, amelyet lelkes fiatalok végeztek a hangversenyterem előtt. A koncertre érkezők kezébe kérdőívet nyomtak, rajta kérdések, például: nem lenne-e jobb, ha az esti hangversenyeket előbbre hoznák, a Párizsban szokásos 20.30-ról mondjuk 19.30-ra. Milyen jó is ezeknek a franciáknak, hogy ez a legnagyobb gondjuk... De azután az örömbe öröm is vegyült: hiszen mi előbbre tartunk. Nálunk korábban van az esti kezdés. Hogy „segítsek" a franciákon, kitöltöttem az ívet.

LINDNER ANDRÁS

AZ ÉN KONYHÁM

KARDOS G. GYÖRGY:

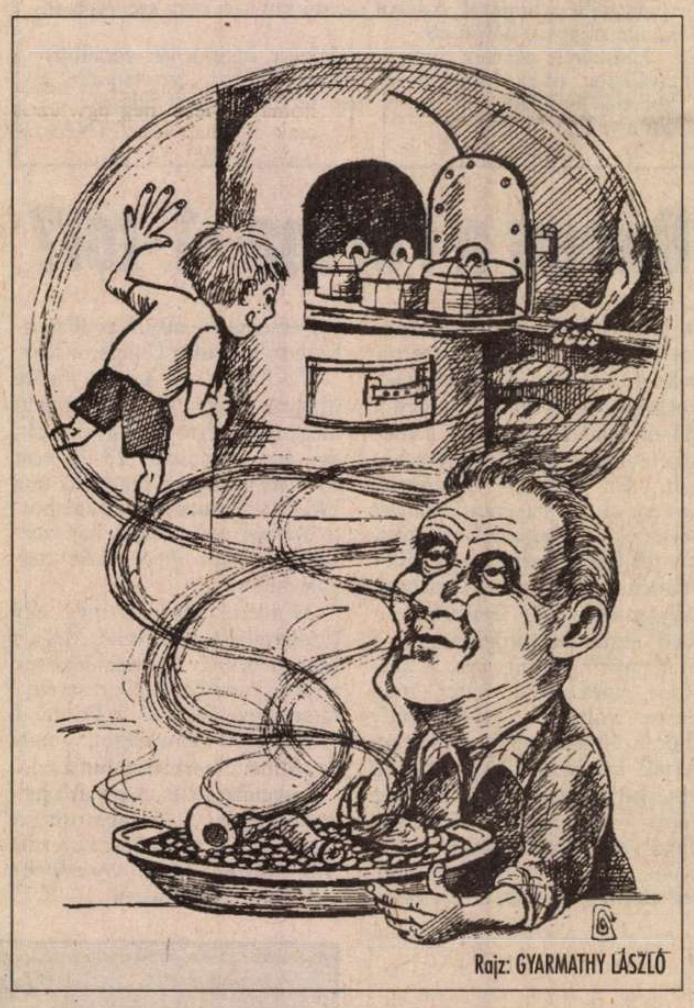
A JÓ SÓLET TITKA

„Lehet-e még jó sóletet kapni Pesten?" – kérdezte tőlem nemrég egy idegenbe szakadt hazánkfia, aki még emlékezett a Vilmos császár úti Neiger vendéglő sóletjére, amelyben a töltött libanyakak és főtt tojások között, látványnak is pompásan, a marhaszegy kövérje remegett. Egyszerű vendéglő volt a Neiger, kis pénzű közönség látogatta, ám a konyhája az előkelő Ritz Szálló étterméve vetekedett. Akkoriban azt mondogatták Pesten, hogy az egyedüli különbség a Ritz és a Neiger között, hogy amíg a Ritzben látni, ahogy esznek és hallani, ahogy beszélnek, a Neigernél hallani, ahogy esznek és látni, ahogy beszélnek. „Jó sóletet még lehet kapni – válaszoltam az idegenbe szakadt hazánkfiának –, de azt a régit, azt az igazit, már nem."

Hogy miért nem, aligha tudnám megmagyarázni. Máig sem értem, mi adta meg tökéletesen kiegyensúlyozott – azóta sem fellelt – ízét és illatát gyermekkorom legnagyobb gasztronómiai élményének, a sóletnak, amelyről különben a nagy francia Flammarion szakácskönyv-enciklopédia is azt állítja, hogy az ételek királya. Igaz, hogy ez a francia sóletra, a cassoulet-ra vonatkozik, amely – bár némileg eltér Magyarországon meghonosodott rokonától – vitathatatlanul minden sóletek őse. A sólet elsősorban francia étel, másodsorban pedig – úgy, ahogy nálunk készítik – magyar, még ha szerepel is a nemzetközileg elfogadott zsidó ételek listáján, akárcsak a kocsonyázott hal, amit dióval és mazsolával ízesítenek.

Mi is a sólet lényege? Az, hogy babból és különféle húsokból készül, mindehhez hagyma és fokhagyma járul. Szokták gerslivel – árpagyöngyével – dúsítani, ezt azonban ricsetnek hívják. Ettem már sóletet – Erdélyben – úgy is, hogy krumpli sült benne. És ettem egyszer az éppen megnyílt Berlin étteremben sóletet, amelyet – híven a hely couleur localejához – az étlapon úgy jelöltek: „Sólet westfaleni sonkával." De hát ez is sólet volt, méghozzá nem is rossz. A paprikás csirke attól még paprikás csirke marad, ha maceszgombócot tesznek bele.

A sólet szárazbabból készül, tarkából vagy fehérből, lehet a bab apró vagy nagy szemű; ez a lényegen nem változtat. Párolódhat benne füstölt csülök, tarja vagy oldalas, ez sem változtat a lényegen, legföljebb nem felel meg a zsidó rituális előírásoknak. Találkoztam már sólettal, amelybe kockákra vágott, füstölt és nyers liba-, sertés- és marhahúst kevertek. Tűrhető eledel volt ez is, hasonlított a Párizsban megízlelt languedoci cassoulet-hoz, amelyben füstölt sonka és kolbászdarabok mellett nyers liba és birkahús sült, és a babot kakukkfűvel, szegfűszeggel meg babérlevéllel ízesítették. De ez is kemencében sült, lassú tűzön, zárt agyagedényben. A felejthetetlen emlékű Gyergyai Albert bátran – és joggal – sóletnek fordította mindig a cassoulet-t, bárhol találkozott is vele, Balzac, Maupassant vagy Colette műveiben. A francia marquis-k asztalára bizony sóletot tálaltak.

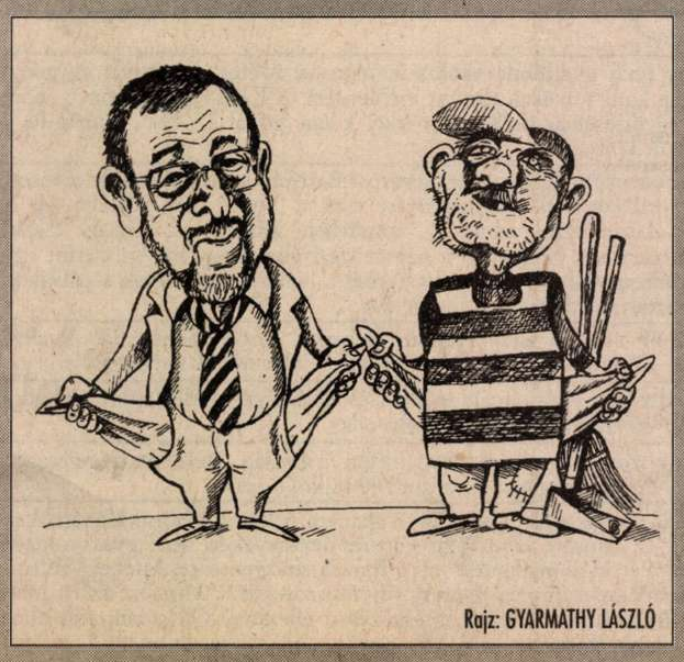

Rajz: GYARMATHY LÁSZLÓ

Mindebből látható, hogy sólet tekintetében nem vagyok dogmatikus, szerintem a bab minden változatában jó étel. Ám az a sólet, amelynek íze örök időkre az ínyemre rögződött, a nagyanyám sóletja, nemcsak étel volt, hanem ünnepi öröm, méltóság, szimbólum, családi béke. Pedig nagyon egyszerűen készült.

A beáztatott bab felére a lábasba a nagyanyám egy darab füstölt és egy darab nyers marhaszegyet rakott, s melléjük a paprikás zsír és liszt keverékével megtöltött libanyakat, amit mi halzlinak hívtunk. Erre jött a maradék bab, két-három gerezd fokhagyma és néhány tojás. A lábast feltöltötte vízzel és beleöntött még egy kevés libazsírt. Azután befedte a lábast és a fedő szélét körültapasztotta kenyérbéllel. S már vihettem is a pékhez, a híres Glasner pékségbe – a Lipót körúton –, ahol már leplombálva sorakoztak a különféle színű és méretű lábasok. A péksegédek ugyanis dróttal összefűzték a fedőn át a lábas füleit, a drótra plombát erősítettek, a fedőre pedig egy sorszámot ragasztottak. A lábasok másnap kerültek csak a kemencébe, amikor véget ért a hajnali kenyérsütés. A fokozatosan hűlő kemencében párolódott a sólet hajnaltól délig, a pékek akkor már a déli sütéshez készülődtek. Amikor szombat délben két konyharuhával a kezemben átvettem a mi ütött-kopott lábasunkat, a pékségben már javában állt a munka, a péklapátok szaporán csúsztatták a bevonalkázott vekniket a kemencébe, amelyből jóleső meleg csapott ki, s mindent elárasztott a sülő tészta illata. Lehet, hogy a friss kenyér édes és jó szagú közelsége adta meg a sóletnak a földöntúli harmóniáját, s lehet, hogy ehhez még hozzájárult a drótostótok által agyonforrasztott lábas is, amelyben mindig sóletet sütöttek, s a zománc pórusaiba beleivódtak az ízek.

Megfejthetetlen, hogy a becsületes hozzávalókon kívül, miféle rejtelmes adalékok szükségeltetnek ahhoz, hogy a legegyszerűbb étkek is ünnepivé zamatosodjanak. Ez a konyhaművészet igazi nagy titka.

A kitűnő humanista író, Lénárd Sándor szerint az olasz pasta asciuttának az adja meg a különleges ízét, hogy a háziasszony, amíg fő a tészta, pergő nyelvvel veszekszik kint az udvaron, s az ablakok közé kifeszített madzagról a száradó ruhák páráját hajtja a szél a lábas felé...


Rajz: GYARMATHY LÁSZLÓ

SZÓTOPLISTA

Régóta találgatják, melyik a leggyakrabban használatos magyar szó. A középkorban állítólag a *király* állt az első helyen. Aztán történelmileg elcsászárosodtunk, ez azonban nem járt azzal, hogy a *császár* lépett volna a helyébe, mindössze a *király* lett trónfosztott.

A későbbi viharos időkben a *forradalom*, a *szabadság*, az *élethalálharc* tört az élre, jól érzékeltetve lángoló szellemiségünket. Miután elhamvadtunk, jött a *nemzethalál*, a *végveszély*, illetve a *végpusztulás*. Ezt is sikerült túlélnünk, akárha sírunkból keltünk volna ki. Úgy látszik, a sírkitérő nyelvileg is átalakított bennünket.

Ráfanyalodtunk a valóságközelibb szavakra: *gazdagság*, *szegénység*, *ipar*, *kereskedelem*, *tőke*. Ezek azonban egytől egyik túl rideg szavak, ráadásul nincs bennük semmi reánk valló nemzeti jellemvonás. Márpedig mi meg akartuk mutatni a világnak, hogy piros-fehér-zöld lelkünkben fölöttébb romantikus lángok lobognak. Megmutattuk. A külföld el volt tőle ragadtatva: a *csikós*, *gulyás*, *paprikás* mindmáig szilárdan tartja magát Fokföldtől Vlagyivosztokig. A határainkon kívül alighanem ez az a három magyar szó, amelyet velünk kapcsolatban a legtöbbször emlegetnek (holott csikósunk már csak ünnepi bemutatón ha van, a gulyásunk méregerős helyett méregdrága, a paprikánk pedig már nem is sápadtpiros, sokkal inkább penészszürke).

A mai szótoplista alaposan rácáfol *Kosztolányira*, aki legszebb szavaink térhódításában reménykedett: az *anyá*-ból idestova mutter vagy nyanya lett, a *koszorú* mind a temetőből, mind a kiválóságok homlokáról a vicclapokba költözött, a *gyermek* büdös kölyökké szagosodott. Helyettük divatba jött a gyönyörű szép színmagyar *ideológia*, *szocializmus*, *kommunizmus* és számos hasonszőrű társa. Tündöklésük mintegy négy évtizedig tartott, majd villámgyorsan átmentették magukat az antitoplista élére: végtére is a legleszerepeltebb szavaink sorát vezetni sem kutya.

Pillanatnyilag nyelvileg is elanyagiasodtunk (vagy kevésbé választékosan: legatyásodtunk).

Szinte minden második kifejezésünk: *Nincs egy vasam sem.* Vagyis a pénztelenség lett a listavezető. Ezt emlegeti nap mint nap a miniszter s az utcaseprő egyaránt. S ezt a szószámláló is, aki ugyan tisztában van vele, nyelvünk mennyire gazdag, ám azt is jól tudja, hogy szóval semmit sem lehet kifizetni. Milyen kár...

VESZPRÉMI MIKLÓS