

Nyáry Krisztián legújabb könyvében találkozunk otthonunk két legőszintébb pontja: a kamránk és a könyvespolcunk. 30 író, 30 történet és kétszer annyi recept – Nyáry Krisztián megszokott stílusában.

Az irodalomnak épp olyan ősi témája a gasztronómia, mint a szerelem. A legjobb magyar írók egy tál étel történetén keresztül mindent el tudtak mesélni szegénységről és gazdagságról, örömről és boldogtalanságról. Krúdy és Mikszáth nagyevő hősei, Móricz szegényember-portréi, Kosztolányi habos süteményt faló nőalakjai vagy éppen József Attila sosem volt libasültje nem alapanyagokról és főzéstechnikákról, hanem az ember leglényegéről szólnak. Ez a könyv olyan magyar írókat mutat be, akik az evés, az étkezési szokások vagy a főzés ábrázolásán keresztül mondtak el valami érvényeset a világról, Magyarországról vagy az emberi viszonyokról. És persze többségük a magánéletben is szeretett enni, vagy legalábbis jó ételekről álmodozni.

"Mert már az maga vallás, ahogy a magyar ember a szép fehér abrosszal leterített asztalhoz ül, és áhítattal megeszi azt a jó sárga tyúklevest." (Móricz Zsigmond)

"Szeretõmet, a franciákat, a túrós tésztát és a rónaságot fülem hallatára ne gyalázza senki." (Petõfi Sándor)

"Minden tál étel egy szerelmi vallomás, vagy ellenkezõje: egy csendes válóper." (Jókai Mór)

"Ha az asszonyokról firkáltam, míg azokat szerettem jobban, mért ne írassak most a konyha produktumairól, mikor ezekre gondolok szívesebben?" (Mikszáth Kálmán)

"Az étkezés kultusza nemegyszer felülmúlja a nõ és a szerelem jelentõségét." (Krúdy Gyula)

Részlet Nyáry Krisztián az Így ettek ők Eörsi Istvánról szóló fejezetéből. Fotó: Eörsi, Ginsberg és Vágvölgyi B. András, Magyar Narancs, 1997.

1994-ben különös vacsora készült Allen Ginsberg New York-i lakásán: az amerikai költő magyar fordítója, Eörsi István csülkös bablevest főzött a művészekből álló társaságnak. Rajta kívül senkinek nem jutott volna eszébe, hogy a makrobiotikus étrenden élő – azaz csak gabonát, zöldséget, gyümölcsöt és kevés halat fogyasztó – házigazda konyháján szalonnát pirítson és füstölt csülköt daraboljon. Főleg azok után, hogy egy évvel korábban jelent meg Ginsberg fogyasztói társadalmat ostromoló verse, amelynek címe is egyértelmű állásfoglalás: "Gyerünk, nyugati civilizáció disznói, egyetek több zsírt!" A költemény szerint a húsban gazdag nyugati konyha etikátlan és egészségtelen, a rákot, a magas vérnyomást, az agyvérzést és a cukorbetegséget pedig egyenesen a „húsevő civilizáció emlékműveinek” nevezi. Ginsberg verse külön fel is sorolja a szerinte legártalmasabb ételeket, amelyek között a marhasült, a sertéscomb, a kolbász, a szalámi és a pálinka is szerepel – Eörsi István kedvencei.

A magyar író nyilvánvalóan ismerte barátja kulináris hitvallását, de úgy vélhette, hogy Ginsberg csak azért fanyalodott a makrobiotikus étrendre, mert még nem volt szerencséje a jó, magyaros húsételekhez. A toleráns házigazda nem próbálta megakadályozni vendége tervét – lehet, hogy nem is sikerült volna neki. Eörsi nagy lelkesedéssel szerezte be az alapanyagokat a Lower East Side kelet-európai henteseitől, és estére már Ginsberg is a füstölt húsos bableves illatfelhőjében végezhetette szokásos buddhista légzőgyakorlatait. Arról nem szól a szemtanúk beszámolója, hogy végül ki ette meg a magyaros vacsorát, de az biztosra vehető, hogy Eörsi boldogan falatozott belőle. Életrajzírója, Vágvölgyi B. András jellemzése szerint urbánus író volt végletekig népies gyomorral. Aktatáskájában a kéziratok mellett mindig lapult némi disznósajt, kolbász és egy flaska toponári házipálinka is.

Eörsi annyiban mindenképpen hasonlított Allen Ginsbergre, hogy nem fogadta lelkesen a modern konzumkultúrát, ám ami a gasztronómiát illeti, teljesen más konklúzióra jutott, mint a húsevés felett pálcát törő pályatársa. 1990-ben kiáltványnak is beillő cikket írt arról, hogy szupermarketek helyett piacon kell beszerezni a mindennapi betevőt: „Menjete el néha a piacra! Ott lángolt és paprikás kolbászköböl a kerítés, a húsvéti sonkák szagában lebegni lehet, a fehérpecsenye meg a házi disznósajt tömör boldogsággal biztat – kapható rendszerint kellően sózott juhsajt is, a gyümölcsökről, a paradicsomok és paprikák halmairól nem is beszélek, sem a savanyúságok változatairól, melyek közül csak a savanyított dinnyét említem meg. (...) Ne sajnáljátok a fáradságot a jó ügyért: Ki a piacra, magyar!”

A rendszerváltást követően többször jutott el New Yorkba, ahol rendszerint Ginsberg biztosított neki szállást. A már megidézett bableves-főzés mellett itt számtalan nép specialitásait is kipróbálhatta. Ginsberg egyik kínai tanítványa, aki „a Mennyei Béke Teréről egyenesen ebbe a Lower East Side-i konyhába menekült a diáklázadás leverése után” például kacsát készített neki pekingi módra, és gyakran járt hideg borscs-levest enni egy közeli ukrán vendéglőbe – talán ez volt az egyetlen étel, amiben egyezett Eörsi és Ginsberg ízlése. A költőtárs hústalan étrendjét többé nem akarta felborítani, de azért a maga ellátását sem bízta véletlenre. Ezt bizonyítja, hogy amikor Prágába indult az ott tartózkodó Ginsberggel találkozni, a biztonság kedvéért egy csíkos műanyag szatyorban szalonnát, kolbászt és egy hatalmas csülköt is vitt magával. Készleteiből – útitársai visszaemlékezése szerint – már a cseh autópálya első pihenőhelyén jóízűen falatozni kezdett.

