

HOL VEGYEN A SZEGÉNY EMBER FRISSEN SÜTÖTT SOCCÁT?

Azért úgy elképzelem, hogy az ember beül egy barátságos étterembe, komótosan rendel, kényelmesen hátradől és vár. Am ekkor megjelenik a pincér, és azt mondja, hogy bocsánat, rögtön hozzuk az ebédet, csak előbb az üzletvezető kislánya néhány bokorugró ürrjét népdalt adna elő. És amikor túlestünk ezen, még mindig nem hozzák az ételt, hanem a kasszírő anyósa rövid előadást tart a kerület műemléki nevezetességeiről. Én bizonyosan ezen a ponton mennék ki a konyhába és borítanám a leveses fazekat a séf fejére, aki akkor éppen az eldugott leves helyett Hacsaturján A bahcsiszeráji szökőkút című balettjéből készülne előadni egy könnyed részletet, habos fütüben.

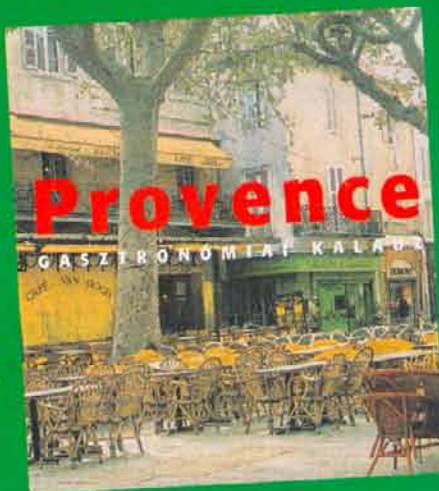
Velem ellentétben mások mégiscsak szerethetnek ilyen éttermekbe járni, különben nem készülné annyi könyv, amiről nem lehet eldönteni, hogy egy adott táj szépségeinek, műemlékeinek vagy a konyhájának áldoz, illetve ebből is egy kicsit, meg abból is egy kicsit. Szakácskönyvet vennénk, és árukapcsolással megkapjuk az egész kultúrhistoriát.

A szerző kimondhatatlan nevén kívül ez az egy bajom van Francie Jouanin: Provence – Gasztronómiai Kalauz című könyvével (Vince Kiadó). Amúgy nagyon szép könyv, ajánlom mindenkinek, aki képes úgy végigjárni egy tájegységet, hogy közben nem kel föl az asztaltól, és végig könyvet tart a kezében. Én nem tartozom közéjük. Megmondom őszintén, már az általános iskolában is pszichoszomatikus tüneteket mutattam a földrajzórán, és ma se tudom, hogy a Massif Central egy párizsi pályaudvar-e, vagy valami hegy.

Ez a kis, de nehéz súlyú könyv pedig kegyetlenül végigveszi Provence összes részeit a jó nevű Châteauneuf-du-Pape-től egészen Mentonig. (Tanár úr, készültem, Provence-nak nyolc fő része van, e szerint a könyv szerint, úgymint fej, tor, potroh...) Többet kell mozogni, míg megtalálunk egy ételreceptet, mintha az ember elgyalogolna Vallauris-től Lourmarinon át Camargue-ig.

A provence-i konyha pedig (ezt már alig merem mondani, mert az olvasók megutálnak) nem olyan nagyon érdekes. A földrajzi egység valamikor görög gyarmat volt, azután erős az olasz behatás, és csak 500 éve a franciáké. Ez meg is látszik a konyhán, rengeteg olívaolajban tocsogó, fokhagymás, csicscriborsós, lecsós, olajbogyós, nehéz és különös zöldegekkel megrakott ételt esznek, és Provence-ban az egy főre eső padlizsán Toldi Miklóst is leverné a lábáról. Tudom, hogy ennek is megvan az előnye, a nejem például tavasszal lecsó helyett mindig ratatouille-t főz, mert abban a primőr paprikát a felére lehet csökkenteni és pótolni cukkinival meg a már említett törökparadicsommal, de én ilyenkor elmegyek hazulról. És az András fiam által főzött híres marseille-i halleses, a bouillabaisse is finom, csak a nagymama fogsora mindig beleesik, mire kimondja. Ne tessék aggódni, a könyvben benne van – nem a fogsor, hanem a marseille-i bouillabaisse receptje. Ismételten elnézést kérek a nyájas olvasótól, egy szavamat se vegye komolyan, nagyon jó könyv ez, csak nekem nem jött be. Vigasztalásul végül egy, a könyvből vett képalábrással nyugtatnék meg mindenkit: „Nizzában minden utcában vehetünk frissen sütött Soccát!”

Pedig már izgultam...



SZÁNTÓ PÉTER