

Írói fogások – terítéken az irodalom

Budapest, Petőfi Irodalmi Múzeum, 2016. június 23. – 2017. április 2.

„A cincérek finoman ropogtak és kellemesen olajos ízűek voltak, mint a mongol mogyoró.” Kassák csavargásairól mindig a Brüsszel környéki sült cincérbogarak jutnak először eszembe, és megkívánom, mint Huszárik Szindbádjától a húslevest. Az ehhez legközelebb álló rovar, amit kóstoltam, a saját zsírjában sült árvetetűlárva volt. Olyan íze van, mint a jól megpirult töpörtyűnek. Ízvilágok találkozása.

Március végéig lehetett megtekinteni a Petőfi Irodalmi Múzeum *Írói fogások* című, az elmúlt néhány év gasztroirodalmi trendjére reflektáló kiállítását. A kiállítás a címben is jelzett kettős értelmet vitte terítékre (van még néhány gasztrometaforánk): írás és evés, étel és irodalom. A kiállításához kapcsolódott az *Írói látogatások* videósorozat, amelynek egyik részében Kemény Zsófi szlemmelt el, hogy amikor az óvodában a „mit dolgozik az apja” kérdésre azt válaszolta, hogy költő, visszakérdeztek, hogy „akkor már halott?”. A kiállítás azt mutatta meg, hogy az író nem halott. Eszik, sőt szeret enni. És esetleg főzni is szeret. Angolnát spárgával, cocque au vint, hagymás vért, gombás körömpörköltet, lángoló fagyaltot. Ezt Petri tervezte 1994. június 16-ra, Bloomsday-re. Móricz 1937 júliusának egyik csütörtökén rántott krumplit evett, vagy borjómájat céklával, a család kiállított heti menüje szerint. Rögtön mellette láthattuk az *Ebéd* című elbeszélésének menüjét is, a levestől a paprikás csirkén át a juhtúrós galuskáig. És ott van a *Rab oroszlánból* a szegény ember heti menüje: hétfő reggel leves, délben cibere, vacsorára kenyér, kedden reggel semmi és így tovább.

A PIM korábbi, Weöres-kiállítása remek technikai innovációval hozta közel, tette élővé és szoros értelemben megfoghatóvá Weöres Sándor verseit. Az *Írói fogások* más módszerrel igyekezett személyessé tenni az irodalommal való találkozást. Az evés mindannyiunk közös nevezője. Vajon mennyire evett sósan Petőfi? Hogyan viselkedhetett Móricz az étteremben? Spiró hogyan eszi a bratwurstot a frankfurti könyvvásáron? Vajon van-e olyan író, aki például hozzám hasonlóan halat nem rendel étteremben, csak otthon eszi, hogy mindenféle éttermi kódot megszegve zavartalanul piszkálhassa ki kézzel-lábbal a legutolsó apró szálkát is a húsból? Van valami nagyon intim az evésben. A PIM ezúttal a személyesség felől közelített. A kreatív technikai megoldások háttérbe szorulnak, betűtésztaból lehetett ugyan evéshez kapcsolódó mondatokat „főzni”, és néhány interaktív játék is volt, de nem ezek tették igazán érdekessé a kiállítást. Inkább az, hogy új, privát szerepükben mutatta meg az írókat, és melléljük tette az ételről, étkezésről szóló szövegeiket.

Egy irodalmi múzeum muzeológusa leggyakrabban az írószobából gyűjt, mondja Szilágyi Judit, a kiállítás kurátora. A kiállítás ehhez képest újabb tereket vont be. Az adott írókhoz kapcsolódó levéltári dokumentumok mellett nagyméretű fotók mutatták meg az írókat a dolgozószobán kívül. A fiatal Márai családjával ül az ebédlőasztalnál. Móricz díszvacsoránál. Bächer Iván főz, Petri tyúkot vág. Az íráson és a vizuális médiumokon túl a kiállított használati tárgyaktól lesz személyes a kiállítás. Láthattuk Petőfi kocsonyástálcáját, amelyből – ezt Kalla Zsuzsa meséli – a költő 3–5 évesen evett. Nincs erről adat, az erős hagyományozódás köti Petőfi személyéhez. Ott volt Réz Pál piros alapon fehér pöttyös kávéscsészéje, nem messze tőle Jókai ezüstcseppes kávékészlete, néhány teremmel odébb belép a párbeszédbe Babits zöld alapú, virágokkal díszített teáskészlete. Külön érdekesség, hogy kortárs írók mindennapi használati tárgyai is ki voltak állítva. Nemcsak 19–20. századi íróink különböző hagyatékokban és múzeumokban (akár éppen a PIM-ben) őrzött, már használaton kívüli, múzeumi tárggyá vált eszközeit láthattuk, hanem például Závada Pál levesestálját, Bodor Ádám szokatlan kenyérpíritóját vagy Nádasdy Ádám tányérját. Vagyis Nádasdynak március végéig eggyel kevesebb tányérja volt otthon. A már említett *Írói látogatások* sorozat második részében egy írói hagyatékokból és kölcsönökből származó tányérok borított (terített) fal előtt meséli el Nádasdy, hogy összeköltözésükkor élettársa hozta magával a készletet, amelyből a falra erősített tányér is származik. A szüleitől kapta, hogy ha majd megnősül, legyen otthon tányérkészlete. Aztán nem így alakult, mondja Nádasdy, és azt is hozzáfűzi, hogy szeretnek enni. És pezsgőzni. Néha reggel is. Igaz, ez egy évben csak kétszer-háromszor fordul elő. A kiállított tárgy története elsődleges forrásból. Parti Nagy, a másik író-látogató a diódaralójáról azt mondja, hogy nincs különösebb története, megvonja az (ideiglenesen) muzealizálódott tárgytól egyik lételemét, a történetét. Később mégiscsak összeáll egy családi történet a hajós felmenőkről, akik Ausztriából hozhatták a daralót.

A tányérfalon (illetve evőeszközfalon, pohárvitrinben) mindegyik darabnak van, lehet önálló története, néhányat megismert a látogató, a többről esetleg a tulajdonosa alapján találgathat. Ennek párhuzamaként volt egy tányérok által álló fal a kiállítás bevezetőtermében is. Míg az előbbin lehetséges önálló történetek kerültek egymás mellé mozaikként, utóbbi a vetítövásznat helyettesítette, amelyen irodalmi szövegek filmes adaptációiból láthattunk étkezésről szóló részeket összevágva. Késsel-villával, kézzel, mohón, élvezettel, gyors egymásutánban láthatóak jelenetek a *Taxidermiából*, az *Indul a bakterházba* és persze nem maradt ki Szindbád húslevese és velős csontja sem.

Körülötte irodalmi szakácskönyvek sorakoztak. A Hét 1902-es szakácskönyve, amely az első magyar irodalmi szakácskönyvnek tekinthető, egy szerepjátékból született. Ignotus „Emma asszony” álnéven hirdetett receptpályázatot. Ignotus több író-társa is részt vett a pályázaton és egyúttal az álnév mögé bújt Ignotus szerepjátékában. Így egyfajta kommentárokkal bőségesen kiegészített korabeli gasztronómiai „blog” jött létre, ahogy erre Dede Franciska 2010-ben megjelent *Tartsd jól a bestiát* című

kötetében mutat rá látványosan, az újraközölt recepteket olvasói levelekkel, újságcikkkel kontextualizálva. Ignotus maga is beküldött egy húslevesreceptet Emma asszonynak. A kiállításon kiderült, hogy a szerepjáték túlnőtt A Hét keretein: a New York kávéház-étteremben három éven át így főzték Ignotusnak a húslevest. A múzeumlátogató hazavihette a receptet, bármikor megfőzheti a levest, amit, ha hű marad az utasításokhoz, egy kávéskanálnyi parmezánnal tálal. Ez elmaradhat ugyan, de az olyan, mint kihagyni a piroszaprikát a velős pirítósról.

Az író tehát nemcsak eszik és nemcsak ír, hanem néha a kettőt egyszerre csinálja: receptet ír. Ignotus húslevesén kívül további tizenegy receptet lehetett hazavinni, közöttük palóclevest Mikszáth Kálmán kedvére, Móricztól palacsintatortát, *A kőszívű ember fiaiban* megidézett Jókai-bablevest vagy tejfölös epret Hamvas Béla ízlése szerint. „A túlzástól tartózkodni kell. Az edény fenekén rózsaszínű ital gyűlik össze, s a leghelyesebb, ha az ember miután az epret megette, úgy ahogy van, nem kanállal eszi meg, hanem megissza. Ez az uzsonna tökéletes befejezése.” Akinek más az (irodalmi) ízlése, az is talált bizonyára kedvére valót. Mondjuk Petri gyümölcsös pulykamellféléjét, de ha valami erősebb, karakteresebb ízvilágra vágyik az irodalom és a recept határán, bármikor kipróbálhatja a vegetáriánus tálalt, Übü papa módra. „Mészárolj le két tucat uborkát. / Nyúzd meg, négyeld fel őket. / Most durván tört sót reájuk, / s hidegre vélők! Ezután fűrössz önvérükben kövér, pocakos paradicsomokat (csípős borsot a tetemekre).”

Szent és profán, öröm és ihlet, férfi és nő, nemzet és identitás fogalompárok vezették a látogatót. „Hasadnak rendületlenül légy híve ó magyar.” Evés és politika. Nem volt ugyan ilyen terem, de a hatalom problémája jelen volt, például Mikszáth parlamenti étkezésleírásánál. *A pénzügyminiszter reggelije* csak utalásként jelent meg, de átvezethetett az egyik nagyon izgalmas térbe: a tobzódással párhuzamosan jelen levő éhségbe. Egy, a kiállítás fő útvonalából kieső, zárt, sötét terembe. A többi teremben fehér tányérokra voltak olvashatók az irodalmi idézetek, itt egyetlen, üres tányér volt, és míg a többi témánál volt egy-egy rövid felvezető, magyarázó szöveg, itt József Attila-kézirattal indítottak. „Három napja nem eszek, se sokat se keveset.” Ezt követi egy-egy bekezdés *A nagy füzetből*, a *Nincstelenekből*, a *Sorstalanságból* vagy éppen a *Bánk bánból*. A velős pirítósról a vastagra szelt zsíros kenyér cukorral megszórva. A többi terem írókat étkezés közben ábrázoló kinagyított fotóit itt szociografikus fotók váltották fel. *Ebéd Rákos György munkanélküli pék családjánál*, 1932 – áll egy földön étkező társaságot ábrázoló fotó alatt. A kijáratnál Jónás Tamás vakaróreceptje alatt volt egy doboz, adományt gyűjtöttek a *Heti Betevő* egyesületnek, rászorulóknak, meleg ételre. Azt gondolom, hogy ez lehetett volna az egyik legerősebb része a kiállításnak, amely ugyan a gasztronómia és irodalom köre szerveződött, de jól érzékelte, hogy az éhség ugyanúgy része ennek a narratívának. Éppen ezért láthatóbbá lehetett volna tenni. Így kicsit olyan lett, mint *A pénzügyminiszter reggelije*: míg az étteremben lasan, jó étvágyal reggelizik a miniszter, kint, halkán az éhségről beszélnek. De amíg

a miniszter reggelizik, és nem az ülésteremben van, addig értelmetlen erről hangosabban beszélni. A PIM térszerkezetéből adódóan, amikor a látogató a kiállítás végére ért, ahhoz, hogy kijusson az épületből, újból át kellett mennie a termeken. Ez nem zavaró, a teljes kiállítás ismerete a végétől az elejéhez tartó fordított útvonalon a térben való mozgással párhuzamosan új értelmezési lehetőséget adhat. Az első teremben, az irodalmi szakácskönyvek között látható volt Petri György befejezetlen szakácskönyve (erre utal az is, hogy laptopon lehetett végiggörgetni a kéziratot). A kifejező vezető úton, ismerve a költő és az étkezés viszonyát betegségének kontextusában, az értelmezés újabb rétegei kerültek előtérbe. Az éhségről szóló rész azonban a visszaúton láthatatlan, kikerülhető volt.

A kiállítás lezárását, a *Legvégül* nevet viselő részt a kúrák és furcsaságok, étkezési devianciák előzték meg. Kassák cincérbogarai is itt kerültek elő. *Legvégül* Petri tyúkot (kappant?) vág. Itt visszaidézhető az éhezés témája, a költő a halálát megelőző időszakban is szeretett főzni a barátainak, innen a szakácskönyv terve is, de ő maga már alig evett. A betegség által legyőzött étvágy. Diéták, sovány, ízetlen ételek asszociációja. A nem evésnek és gasztronómiai dekadenciának erős kontrasztja. Az ízek tobzódása a gyümölcsös pulykamellfilében; a minden részletre odafigyelő recept, a hozzávalók gazdagsága mellett az étvágytalanság. A húsos szalonnacsíkokkal gazdagon tűzdel, sült pulykamellfilét

kókuszreszeléssel, apróra vágott pirított mandulával meghintjük, az éppen kapható, de legalább hatféle gyümölccsel (például alma, körte, narancs, füge, mazsola, datolya) körberakjuk, és a sütőben együtt pároljuk. Köret: krumplipüré, a lá Duchesse. A hagyományosan elkészített krumplipürét reszelt szerecsendióval erőteljesen fűszerezünk, tepsibe tesszük, félkör alakúra formázzuk, a tetejét félig felvert tojásfehérjével megkenjük, és a sütőben szép barnára sütjük.

Az evés és ízek élvezete a szó által.

Irodalmi fogások, hétköznapi és vasárnapi ebédek fogásai álltak egymás mellett a PIM kiállításán. Ignotus / Emma asszony szerepjátékával indított az első terem, a használati tárgyakon és családi menükön át az evés szükségletén és élvezetén keresztül juthattunk el a személyességig, Parti Nagy kölcsönadott diótörőjéig, Nadasdy tányérjáig. Személyes kitérő az írás és étkezés által. Milyen az író, amikor ír? Milyen az író, amikor eszik? Milyen az író egy könyvbemutatón? Milyen az író az étteremben?

Az ételt, evést tematizáló irodalmi műveket számban csupán a szerelmi költészet előzi meg, állítja a kurátor, ráadásul a szerelem és az evés párhuzama is adott. A PIM, amely véleményem szerint az egyik legizgalmasabb és leginnovatívabb múzeum a magyar szcénán, különösen személyes és testközelebi kiállítást hozott létre. Ahogy Virginia Woolf a *Saját szobában* szembeszállva a konvenciókkal részletesen leírja az egyetemi ebédet, amelyen részt vett, az *Írói fogások* is azt állította, hogy a díszes ebédek nem csak azért emlékezetesek, mert ott „igen szellemes mondások szoktak esni, vagy

csupa bölcs dolog történik”. A leves, a lazac és a kacsasült (vagy éppen ezek hiánya) egyáltalán nem lényegtelen. Kérdés, hogy Krúdytól indult-e a gasztroirodalom, vagy jóval korábbra tehető, de az bizonyos, hogy Huszárik húsleveses-velőscsontos jelenete nem maradhatott ki az első teremből. És abban is biztos vagyok, hogy erősebb lezárást aligha lehetett volna találni, mint azt a három kifőzött velős csontot, amelyet Petri az íróasztalán tartott.

Szabó-Reznek Eszter