

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Fél a dag

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Hogy pontosan mitől is fél a dag, erre igyekszünk választ adni ezúttal.

Kezdjük azzal, hogy a régi időkben, mint a társadalmi élet minden területét, a gasztronómiát is szigorú szabályok szorították sába. (Ez volt az ún. népi demokrácia diszkrét bája.) Az éttermek részletes utasítással bírtak abban a tekintetben is, hány dekagramm húst kell felhasználniuk egy adag ételhez, s mennyi krumpli, mennyi rizs és uborka jár a vendégnek hozzá, mint ahogy az árkalkuláció terén is kevés önállósággal bírtak. (Osztályba sorolásuk és egyéb adottságaik alapján persze eltértek a különböző vendéglátóhelyek árai, de a szóródás legfeljebb négyszeres volt, míg manapság a két szélsőség között – ugyanannál az ételnél – akár százszoros árkülönbséget is regisztrálhatunk. Na, ez meg a kapitalizmus diszkrét bája. Látják, így van ez. Rendszerek jönnek-mennek, csak a báj marad. Egyre nagyobb a báj!)

Manapság viszont tombol a konyhai liberalizmus, minden étterem maga dönti el, mekkora adagokkal várja a vendégeket. Az előkelő fúziós világban, ahol degusztációs menükkel csalogatják a vastag pénztárcájú klienseket, jelzésszerű méretek járják (kü-

lönben hogyan lennének képes végigenni egy tizenegy részes vacsorát?), középtájon közepes a méret és a színvonal, a kettő között viszont van egy mára egyre vékonyodó réteg, mely az adagok mérhetetlen nagyságával igyekszik földre küldeni a vendéget. Ez persze ugyanaz a lélektani folyamat, mint az „egyél, amennyit bírsz” éttermek filozófiája (beszéltünk erről korábban, talán emlékeznek), a vendég a szemkápráztató adag láttán elégedetten nyúl előbb a villa, aztán a bukszája után, s azt se bánja, ha a hatalmas bécsi szelet fele ott marad a tányéron. (És nagy megelégedésében még azt sem veszi észre, mennyire kelet-bécsire sikeredett az a szelet: annyira, hogy sosem látott borjút, de még egy tisztességben megőszült, öreg marhát se.)

Ilyenkor két lehetőség adódik. Az egyik a csomagoltatás, a másik a fél adag. Az első ellen az szól, hogy erősen nélkülözi az eleganciát. Hogy néz az ki, hogy az ember kedvesével a karján lép be egy étterembe, és egy nejlonzacskóba bugyolált, dobozolt húsdarabbal a karján távozik? Ráadásul az a tapasztalat, hogy a hazacipelt maradék előbb-utóbb úgys is kukában végzi: csak

előbb pihen még néhány napot a hűtőben. (Kivéve, ha van otthon kutya: az teljesen más megvilágításba helyezi a történetet. Kutyaival mindent megengedhet magának az ember. *Molnár Gál Péter*, a széles körben ismert kritikus egy ízben jelenlétemben csomagoltatta be a kutyájának a kovászos uborka maradékát.)

A másik lehetőség, hogy fél adagot rendel az ember. Erre egyébként mindig volt lehetőség gasztronómiai körökben, hajdan külön műfaja is volt a zónaételeknek (a szó időzőnát jelölt, s a főétkezéseken kívüli időkben történő eszegetést jelölte), de a műfaj igazi reneszánsza a közelmúltban köszöntött ránk, mióta valamelyik újsütetű menedzser kitálta, hogy a vendég, ha ötven százalékot kíván enni, fizessen érte hetven százalékot. Zseniális felismerés volt, a vendég és a vendéglátó egyaránt úgy érzi, jól járt. Előbbi kevesebb pénzért meg tudja enni egészen, amit kért, utóbbi pedig könnyűszerrel növelte az egy főre jutó hasznot. Azóta minden valamirevaló étlapon ott van alul a kisbetűs rész, hogy fél adag ételekért hetven százalékot számítunk fel.

Azóta nem fél a dag senkitől a világon. ●

