

A KÍNAI KONYHA KÖNYVE

E. N. Anderson: The Food of China
Yale University Press, New Haven & London,
1988. xvi + 313 oldal

A Yale University Press derekasan kiveszi a részét a kínai gasztronómia történetét tárgyaló munkák kiadásából: a témakör máig legátfogóbb szintézisét nyújtó, neves amerikai sinológusok tanulmányait tartalmazó kötet (Chang, ed. 1977) után most az anyagot frapánsan és újszerűen átrendező kiadvánnyal jelentkezett. Az 1977-es könyv jelentős része egyébként – néhol a plágium határát súrolóan – kivonatolva magyarul is hozzáférhető, mégpedig egy legalábbis szándékai szerint művelődéstörténeti igénnyel megírt kínai szakácskönyvben (Terebess, 1986). Ezzel az esszenciával közel egy időben és azonos terjedelemben (bő 15 ív) jelent meg egy kilenc, receptekkel megspékelt kisesszét tartalmazó kötet átfogóan a keleti szakácsművészetről, az *Élet és Tudomány*ban 1984-ben megjelent sorozat újraközléseképpen (Raj & Oláh, szerk., 1986). Ebben a kötetben található Csongor Barnabás sinológiai professzor tömör összefoglalása is (1986. 179–210. o.), amely Terebess tallózásával és egy azóta (Anderson könyvének tényleges kiadásával nagyjából egy időben) megjelent szakácskönyvvel (Zhao Yi & Kassai, 1990) a gasztro-sinológia hazai irodalmának gerincét adja. Mindhárom említett magyar kötetet színes ételfotók tarkítják, rajtuk mellékfigurákként („keleu kolorit”) pislákoló gertyák, széthajtott legyezők, mívesen megmunkált evőpálcikák. Közös vonásuk még – ami alighanem újabb kelet-európai fejlemény (Davidson, 1980. 337. o.) – a receptekben a többes szám első személy használata. (A magyar gasztronómiai hagyomány a legkorábbi szakácskönyvszerzőktől, pl. Keszei Jánostól Czifray Istvánig az egyes szám második személyt használta, többnyire felszólító módban. A többes szám első személy a magyar szakácskönyvekben a századforduló óta általános, ezt használta már Dobos C. József is.) A beszerzés kérdéseit illetően – különösen nem a bőség koraként számon tartott időkben – hallatlanul imponá-

ló Raj Tamásnak és Kassai Györgynek az előszókban (1986. 9. és 1990. 9. o.) megfogalmazott opimizmusa. Pedig alighanem inkább Vánca Istvánnak van igaza, aki már 1986 végén megírta, hogy az örvendetesen gyarapodó egzotikus szakácskönyvek – legalábbis gyakorlati – „jelentősége – néhány kivétellel – abban áll, hogy hoznak valami keveset a szerzőjük konyhájára”. 1986 e záróakkordjával a vidám magyar irodalmi gasztronómia nagy éve volt, ekkor jelent meg például a vajdasági Kopeckzy László APÁM FŐZ című kisregénye is (1986. 39–113. o.)

Az előszókban, Terebess (1986. 7. o.) és Zhao Yi (1990. 10. o.) egyaránt élénken tiltakoznak az ellen a – ki tudja, mért, vádnak vélt – alapigazság ellen, hogy a kínai konyha leleményeit a szükség kényszerítő ereje alakította ki, szerintük holmi diétikus vagy hedonikus szemlélet. A kínai vendéglők tintahalas fogásainál (pl. Zhao Yi & Kassai, 1990. 42., Lo, 1972. 119., 126., 138. o.) a kínai (és Vánca közlése szerint a tibeti) konyha szellemének sokkal inkább megfelel a lengyel *Katmar à la Flacski*, ami nem más, mint a nálunk is újabban annyira hiányzó pacal pótlása az eladdig hitványnak vélt tintahallal (Davidson, 1980. 337. o.). A tintahal egyébként *habarnica* néven a XVI–XVII. században nálunk is kedvelt presztizs fogyasztási cikk volt, erről tanúskodik például az erdélyi fejedelem szakácsának receptje is (Keszei, 1983. 191. o.)

A továbbiakban is – Andersonhoz hasonlóan – a száraz teoretizálásnál maradok, hiszen könyvének, annyi más mellett, egyik legfőbb erénye, hogy páratlan önfejelemmel mindössze néhány, történelmi korokba (XII–XIII. század) helyezhető dzsürcsi (mandzsukkal rokon északi hódító barbár) és alighanem nehezen feldolgozható receptet ad (271–273. o.). A különböző konyhák és étkezési szokások jellemzésére Claude Lévi-Strauss francia etnológus vezette be a gusztéma (gustème) fogalmát, és annak idején néhány gusztéma segítségével jellemezte is az angol, francia és kínai konyhát (1958. 99–100. o.). Szerinte az alábbi három jeggyel (gusztémával) lehet jellemezni az angol és a francia konyha különbségeit (az oppozíció megléte vagy hiánya jellemzi az adott konyhát):

	1	2	3
angol	+	+	-
francia	-	-	+

1. Endogén vs. exogén, tulajdonképpen a nemzeti vs. egzotikus nyersanyagok szembeállítás. Az angol étkezések viszonylag szolidan elkészített főfogásai endogén nyersanyagokból valók, ezekhez járulnak az egzotikusabb kísérők: tea, bor, gyümölcskenyér, narancslekvár. A francia konyhában ez az oppozíció egészen elmosódott: centrális és perifériális helyen egyaránt szerepelnek mindkét kategória képviselői. 2. Centrális vs. perifériális, tulajdonképpen a főétel vs. mellékételek szembeállítás. 3. Megjelölt vs. jelöletlen, tulajdonképpen a pikánsan vs. szolidan elkészített ételek szembeállítás. A francia és a kínai konyha különbségeinek jellemzésére Lévi-Strauss a következő két jegyet vezette be (itt nem az oppozíció megléte vagy hiánya, hanem az oppozíció egyik tagja jellemzi az adott konyhát). 4. Egyízű vs. kevert ízek. Édes és savanyú kizárják egymást a francia konyhában, nem így a kínaiában. 5. Szinkronikus vs. diakronikus. A francia konyha diakronikus, azaz ugyanazok az oppozíciók az étkezés különböző fázisaiban nem szerepelnek. Így a francia *hors d'oeuvre*-ök a maximális vs. minimális transzformáció (nyersanyag-átalakítás) oppozíciója körül épülnek föl, a *charcuterie* vs. nyers étel típus szerint, amely viszont szinkronikusan nem jelentkezik. (A *charcuterie* hideg húsból, kolbászokból, pástétomokból szokott állni.) A kínai konyha a franciával szemben szinkronikus, azaz az oppozíciók érvényesek az étkezés valamennyi fogására.

Mint Lévi-Strauss is megjegyzi, további oppozíciókkal (pl. nyers vs. főtt, főtt vs. sült, hideg vs. meleg étel) tovább finomítható a jellemzés. Olyan fontos különbségeket azonban meg sem említ, mint hogy a francia (és általában az európai) étkezések során a menün belül a hígabtból a szárazabb, tömörebb felé haladnak, a kínaiaknál éppen fordítva, az étkezés levestel fejeződik be. A kínai étkezés, legalábbis ünnepi alkalmakkor, hidegtállal (*leng-cai* vagy *leng-pan*) kezdődik, hal az utolsó előtti, leves az utolsó fogás: ilyenkor vagy

a rizsescsészéből sóprik a maradékot a levesbe, vagy fordítva, erre öntik rá a levest. A *leng-cai* a francia *hors d'oeuvre* megfelelője, általában apró szeletekre vágott, fűszerezett, hideg húsból, savanyított zöldségekből áll.

A kínai konyhán belül legnagyobb jelentősége Lévi-Strauss 2. oppozíciójának van, amelyet a kínaiában a *fan* vs. *cai* szembeállítással fejeznek ki. (Legalábbis ez a centrális vs. perifériális oppozíció legkézenfekvőbb értelmezése a kínaiában.) A *fan* a főétel, tipikusan főtt rizs, de lehet más gabonaféléből készült lepény, tészta stb. is. A *cai* a mellékétel, falatnyi szeletekre feldarabolva felszolgált zöldségekből és húsból készült fogás, legtípusosabban káposzta, *bai-cai*, „*fehér-cai*”. Kiterjesztett jelentésükben a *fan* „étkezés”, a *cai* „fogás”. A centrális vs. perifériális oppozíciónak tehát más értelme van a kínaiában és az európai „úri” (nem „népi”) konyhában (*haute cuisine*), minthogy a kínaiában a rizs és más gabonaneműek állnak szemben a többi étellel, az európai „úri” konyhában viszont a hús áll szemben a körettel (kanonikusan 1:3 arányban). Ugyanakkor a kínaiak, az európaiakkal ellentétben, a fogásokat nem egymás után, hanem tulajdonképpen egyszerre fogyasztják. A *leng-cai* és a levesek leszámításával az ideális (lehetőleg hat-nyolc személyes) kínai étkezés annyi fogásból áll, ahányan esznek. A tálak többségét egyszerre hozzák az asztalra – avagy elkészülésük sorrendjében, sűrűn, folyamatosan –, és bármelyikből bármikor lehet venni. Általában ki-ki tetszése szerint döntheti el, hogy melyik fogásból, mártásból mikor, mennyit és hogyan vegyen, tisztán vagy keverten egye-e.

A centrális vs. perifériális oppozíció egyébként viszonylag jól megvolt a magyarban is: a régi úri konyhában ezt fejezte ki a *hús* vs. *lé*, „minden, amit hússal esznek”, és ezen oppozíció népi realizálódásának emlékét őrzik a székely és csángó nyelvjárásokban a még századunkban is „minden, amit kenyérral (vagy puliszkával) esznek” jelentéssel regisztrált, szórványosan előforduló *költés* és *ázalék* szók. Ez utóbbi oppozíciótpust fejezi ki a japán *meshi*, *gohan*, mindkettő „főtt rizs” vs. *okazu*, „amit vele esznek”, továbbá Európában az ógörög *artosz*, *maza* vs. *opszon*, latin *panis* vs. *obsonium*, *pulmentarium*, *pulmentum*, régi és

nyelvjárási francia *pan* vs. *companage*, svéd *bröd* vs. *sovel*, angol nyelvjárási *bread* vs. *soul*. Fernand Braudel egymástól függetlenül említi a kínai *fan* vs. *cai* oppozíciót (1895. 103. o.) és az olasz *pane e companatico* összetételt (1985. 149. o.). Ez utóbbitől ezt írja: „Dél-Itáliában még napjainkban is azt tapasztalhatjuk, hogy a munkások munkahelyükön ebédre óriási karaj kenyeret esznek, s mellé, amolyan fűszerezőnek, néhány paradicsomot és hagymát, amit kifejező névvel *companaticónak* – vagyis kenyeret mellé valónak – neveznek” (1985. 130. o.).

A *fan* vs. *cai* különbséggel behatóan szokás foglalkozni az elméleti ígénnyel megírt munkákban (pl. Chang, ed., 1977. 7–8., 41., 300., 304. o., ezeket veszi át Terebess, 1986. 5., 7. o.), így nem mulasztotta el tárgyalni Anderson sem (82., 139–140. o.) A *fan* és *cai* ételek készítésükkel és felszolgálásukkal való elkülönítése talán már a Shang-korig (Kr. e. 16–11. század) visszavezethető, ekkor állítólag külön edény (*gui*) szolgált a rizs és külön edény (*dou*) a hús tálalására. Zhao Yi megállapítása szerint is a *fan* és *cai* ételek „a konyhában nem vegyülhetnek egymással”, „külön edényben kell őket főzni” (1990. 10. o.). A főtt rizs azért még tálalás előtt, további feldolgozásakor is találkozhat másféle étellel, így például az általa is leírt sült rizs és tojásos rizs (1990. 24–25. o.) esetében. A szintén *fan* és *cai* együtteséből adódó palacsinta-, fánk- és buktaszerű – de általában nem is édes – ételek (pl. *jiao-zi*, *bao-zi*, *hun-tun*, *xian-bing*) esetében megkülönböztetük a *fon*-elemet, a bőrt (*pi*) és a *cai*-elemet, a tolteléket (*xian*). Az edények elválasztásához némi analógiául szolgálhat, hogy a hagyományos zsidó konyhában a húsos (vagy zsíros) és a tejes ételekhez való edényeket különítik el igen szigorúan, sőt egyazon étkezésen belül – elvileg még az ember gyomrában – sem találkozhat a kétféle étel. A zsidó vallás törvényei szerint tehát nem szabad húsos és tejes ételt együtt enni, és annak is meg van szabva az ideje, hogy az egyik után mennyi idővel ehető a másik. E szokás magyarázatául általában egy mózesi törvényre (2Móz. 23:19) hivatkoznak (pl. Raj & Oláh, szerk., 1986. 12. o.), ugyanakkor más pásztorkonyhák (pl. mongol vagy éppen palesztin) tanúsága szerint a két ételcsoport ilyen merev elválasztása újabb fejlemény lehet.

A kínai teríték egy csészéből és egy pár evőpálcikából áll, amit porcelánkanál és mártásos tányérka egészíthet ki. Ki-ki megkapja a saját *fan*-ját, a közös *carból* mindenki maga válogat. A kanalat nem veszik a szájukba, hanem az ételnek a tálból való kiszedésére szolgál. Az ételek általában vagy fel vannak darabolva, vagy olyan állagúak, hogy evőpálcikával falatokra bontva kiemelhetők. A rizst az étkezés kezdetén az asztalra teszik. Mivel a legtöbb fogás frissen készül, az előételeket az elkészülés sorrendjében követik a további fogások, amelyeket lehordani legfeljebb helyszűke miatt szokás. A bal tenyérbe vett csészét a szájuk elé emelik, és a jobb tenyérben tartott, csipesszerűen használt evőpálcikkal az ételt közelről a szájukba juttatják. A levesből először kieszik a sűrűjét, majd kiisszák a levét. Számos fogáshoz mártás is jár, amit külön tányérban szolgálnak fel, és a falatokat izlés szerint ebbe mártogatják.

A kínaiak „hét dolog” (*qi jian-shi*) alatt azokat a dolgokat értik, amelyeknek mindig a háziasszony keze ügyében kell lenniük: tűzifa, rizs, olaj, só, szójaszós, ecet, tea – néha valamelyik helyett zsír, cukor, bor is állhat. Miként a kenyér legtipikusabban kínai megfelelője a rizs, egyes nyugati tejtermékek kínai megfelelői szójakészítmények, például a sajté a szójasajt (*dou-fu*), a tejfőlé a rengeteg változatban készített szójaszós. Zsiradékfelhasználását illetően a kínai konyha olajon (ritkábban sertézsíron) alapul. (E tekintetben Európa több régióra oszlik: a mediterrán országokban olajjal, a nyugat- és észak-európai konyhák vajjal, a közép-európaiak sertézsírral főznek.) A század elejétől, japán importból terjedt el, de azóta a legjellegzetesebbnek számító „kínai” ízt adja a mononátrium glutamát (*wei-jing* vagy *wei-qin*, japánul *aji-no-moto*, hangzatos angol kereskedelmi megnevezése *gourmet powder*). Az igényesebb kínai főzés nélkülözhetetlen kelléke még a gyömbér, a szezámm (mint mag és olajként is), továbbá egy sereg más fűszer.

Futólag érdemes megjegyezni, hogy a kínaiak többnyire gyenge teát (*cha*) vagy meleg vizet isznak – nincs is a kettő közt éles határ. Náluk *ju* a ritkán és tehetősebbek által fogyasztott szeszes italok átfogó neve, ez úpikusan rizsből (északon inkább kölesből) készül, lehet rizssör, rizsbor, rizspálinka, de ismere-

tesek a gyümölcsborok is. A *borraváló* kínai megfelelője – bár az utóbbi időkben e szokás náluk szinte ismeretlen – *cha-qian* „teapénz” vagy *ju-qian* „borpénz”.

Kínában számos helyi konyha létezik, sőt szinte minden vendéglőnek van olyan specialitása, amelynek receptjét féltett titokként őrzik. A regionális felosztás legfőbb szempontja a *fan* típusa lehet: délen rizs, északon inkább búza, kölesfélék, kukorica, illetve ezekből kásák, lepények, tészta. Ugyanakkor az északiak is bőven fogyasztanak rizst, és a déliek is tésztaféléket. Egyébként nemcsak a kínai táplálkozási tájak jellemzésére alkalmas a *fan* típusa, például Angliában északon és nyugaton a zab, délen és keleten a búza dominál, nálunk pedig Erdélyben a kukoricának, a Felvidéken a burgonyának volt fokozott jelentősége. Kínáról általánosságban még elmondható, hogy a déli konyha a pikánsabb, izesebb (fűszeresebb, cukrosabb). Máig is – aligha kielégítő módon – a regionális felosztás hagyományos szempontja a *cai* (gyakran egyenesen az éttermi *cai*) típusa, például *jing-cai* a pekingi konyha, *chuan-cai* Sichuan (Szecsuan), *min-cai* Fujian (Fucsien) tartomány konyhája, illetve jellegzetes fogása. Általában négy égtáj szerint szokás elrendezni e helyi konyhákat (pl. Lo, 1972. 113–220. o.), fenntartásaival együtt így tesz Anderson is (194–220. o.). A legjellegzetesebbnek számítók északon Peking (Beijing), keleten Yangzhou és egyáltalán a keleti partvidék, nyugaton Sichuan (Szecsuan), délen Kanton (Guangdong) konyhái, viszonylag önálló típusokat képvisel még északkeleten Shandong, délkeleten Fujian tartomány.

Hozzánk, magyarokhoz a kínaiak közül legközelebb talán a velünk egy földrajzi szélességre eső északkínai konyha áll, mongol, mandzsu és egyéb barbár beütéseivel. A legnagyobb szám azonban a nem csak Kínában, hanem a világon egyedülálló kantoni konyha. Itt található a kigyó-, macska- és kutyahúsból készült ételek, továbbá a francia konyhában is megbecsült csiga és békacomb. Viszont az eleven majom meglékelt agyának velejét csak elvéve – és Anderson szerint inkább csak erősítőszerként (214. o.) – kanalizatják. (Gyógyszerről és nyers tápanyagról lévén szó, nem evópalcikázzák.) A kínaiakon belül a kantoniak ugyan a legkevésbé váloga-

tósak, szakácsaik azonban elismerten a legmerészebbek, legtalálékonyabbak. Némely kantoni vendéglőben az étlapon akár ötszáz fogás is áll – a többi helyszűke miatt maradt le. Mindenesetre a kantoni konyhát nemcsak a felhasználás változatos módzatai, hanem a felhasznált anyagok – számunkra az elfogadhatón túl terjedő – széles skálája is jellemzi. Minthogy a Kanton (Guangdong) tartománybeliek alkotják a Kínán kívüli kínaiak (*hua-qiao*) többségét, Amerikában és Európában is leggyakoribbak a kantoni éttermek. A nyugati fogyasztók néhány – kínaiak számára döntő – szempont (pl. a nyersanyagok frissessége) iránti igénytelensége azonban az utóbbi évtizedekben alaposan lezüllesztette a Kanton város (Guangzhou) és vidékén (beleértve Hongkong és Macau, azaz Xianggang és Aomen) kívüli kantoni konyhát. Anderson könyvének egy mulatságos passzusa az álpolinéz beütésű álkantoni édes-savanyú disznóhús (tipikusan szűzpecsenye) receptjének paródiáját adja (212. o.) – az eredetivel nemcsak a nyugati (pl. Lo, 1972. 86–87., 205–206. o.), hanem a hazai olvasó (sőt fogyasztó) is ad nauseam megbarátkozhatott (Raj & Oláh, szerk., 1986. 203–204. o., Terebess, 1986. 109–110. o., Zhao Yi & Kassai, 1990. 52. o.).

Anderson a kínain belül a kantoni konyha specialistája, előző feleségével társszerzőségben ő írta a Chang Kwang-chih szerkesztette kötet dél-kínai fejezetét (1977. 317–382. o.). Legszűkebb szakterületén belül – lévén amerikai – elosztatja a híres kaliforniai-kantoni *chop-suey* eredetmitoszáat is: „Késő este bányászok/aranyásók/gengszterek... betérnek egy San Francisco-i/Los Angeles-i... kínai étterembe, de már csak az aznapi maradékokból tudnak nekik összeűtni valamit, ami viszont fenségesre sikerül...” (212–213. o.). Néhány egészen közönséges hazai éttermi étel, különösen az úgynevezett hortobágyi palacsinta renoméjának nem ártana egy hasonló eredetlegenda: „betyárok – akik becenevükön nevezendők és felsorolandók – késő este betérnek egy hortobágyi/bugaci/gyöngyösi... csárdába...”.

A kínai *fan* jelentőségét nehéz lenne túlhangsúlyozni. Gyakorta emlegetett példa, hogy a „Hogy vagy?” egyik kínai megfelelője a *Chi le fan ma?*, jelentése szó szerint „Étél-e”, „Megetted-e a *fan* adagodat?” A kínai

étkezés azon elve, mely szerint a *fan* előbbre való a *cainál*, az ünnepi étkezéseknél megfordul ugyan, de a *fan* típusa ezek összetételét is meghatározza: míg délen ünnepi étkezésnél alig van rizs, északon a szegények csak kimondottan jeles napokon ettek rizst. Bár általában (és nyilván nem csak Kínára) érvényes, hogy a gazdagabbak több *cait*, a szegényebbek több *fant* esznek, a *fan* típusa önmagában is utalhat a társadalmi hierarchiára. Egy Shandong tartománybeli faluban a század első felében például a leginkább fogyasztott *fan* típusa szerint Martin C. Yang négy csoportot különböztetett meg: a legalacsonyabb rendűek főleg édesburgonyát (batátát), a következő csoport édesburgonyát és kölest, a harmadik kölest és búzát, a legelőkelőbbek pedig búzát fogyasztottak (1945. 32. o.).

A Lévi-Strauss adta, de bővíthető gusztémakészlet tagjai különbözőképpen fejeződnek ki különböző nyelvekben. Más irányú megközelítést ajánlott Roland Barthes (1961): ennek kiindulópontjával a nyelvekben már eleve kifejezett dolgok szolgálnak. Egyik példája az amerikai angol *crisp*, *crispy*, „ropogós”, ami – némi spekulációval – a cukrossal állítható oppozícióba. A kínaiak számára az étel három fő erénye színe (*se*), illata (*xiang*) és zamata (*wei*), de hangsúlyozott jelentősége van állagának is. (Ez utóbbi szempont domborodik ki például a ritka csemege cápauszony, fecskefészek és medvetalp esetében.) Anderson beszámol arról is, hogyan szokták jellemezni a kínaiak az ételeket (190–193. o.). Kiderül például, hogy az említett *crisp* kvázimegfelelője, a *cui*, a kínaiaknál is fontos erényt fejez ki, a szárazzal és a puhával áll ellentétben (190. o.). A *cui* kívánatos jellemzője az elkészített – nyugatiaknak gyakran félnyersnek tűnő – zöldségeknek is.

A kínaiak az étkezés során egyensúlyra törekcsenek: sós után édeset, ropogós után puhát, szilárd után folyékonyat szokás fogyasztani. Lévi-Strauss említett 4. oppozícióját jól illusztrálhatja a cukor és ecet elegyével készült *tang-cu* nevű, halhoz és húshoz való szószféleség, valamint a már említett nevezetes édes-savanyú disznóhús (*tang-cu pou*).

Tökéletesen eltávolítható az, aki a nyugati ízlés formálta szakácskönyvekre támaszkodva próbál képet alkotni a kínaiak táplálkozásá-

ról. Fernand Braudel is idézi azt a gyakran figyelemre sem méltatott véleményt, mely szerint „a konyhaművészet terén sehol a világon nem olyan nagy a különbség gazdag és szegény között, mint Kínában”, ahol „a kifinomult konyhaművészet, a változatosság, sőt egyszerűen maga a jóllakás is a gazdagok kiváltsága” (1985. 190. o.). Hiteles néprajzi leírásokból tudjuk, hogy Kínában a lakosság túlnyomó többségét alkotó szegények – legalábbis a század első felében – elvéve fogyasztottak húst, tojást, cukrot (pl. Yang, 1945. 32. o.). Braudel számos példát hozott arra, hogy nemhogy a szegények, de a gazdagok is alig ettek húst (1985. 203–205. o.). Ehhez képest például a Vörös Sárkány szakácskönyvének 77 receptje közül – a csak „csirke alaplével” készült ételeket is ide számolva – mindössze 21 hústalan (Zhao Yi & Kassai, 1990), de nem jobb az arány a legismertebb nyugati kiadványokban (pl. Lo, 1972) sem, hacsak nem kimondottan a vegetáriánus konyhát ismertetik. A kínaiak tehát a gabonaneműek mellé leginkább zöldségeket (savanyított káposztát stb.) esznek. Ha már húst fogyasztanak, a négylábú állatok (*shou*) közül a legfőbb táplálék a disznó (*zhu*), északon, nemcsak a mohamedánoknál, a bárányhús is népszerű. (A mohamedán kínaiak – *hui* – nem fogyasztanak disznóhúst, helyette birkát és marhát esznek, sőt a többi kinaival – *han* – ellentétben, tejet és vaját is fogyasztanak.) A halak (*yu*) közül a kínaiaknál legnépszerűbb a ponty (*li*), a szárnyasok (*niao*) közül délen inkább a kacska (*ya*), északon inkább a csirke (*ji*).

A legautentikusabb kínai éttermek konyhája is viszonylag távol áll egyrészt a hétköznapi népi táplálkozástól, másrészt pedig az egykori felsőbb osztályok konyhájától is. Étlapjaikra nem kerülhetnek rá olyan gyanús eledelek (különböző állatok embriói stb.), amelyeket afrodiziákumképpen fogyasztottak előszeretettel még századunkban is. Az *haute cuisine* e vadhajtásnak tűnő szélsőségei csupán kuriózumként vannak emlegetve, pedig éppen ezek felelnek meg leginkább az oly szívesen idézgetett diétikus és hedonikus szemléletnek. Az egykor náluk is népszerű ételépítmények (a franciáknál pár évszázada *pièces montées* volt a nevük) kimentek ugyan a divatból, továbbra is szokás azonban – különösen igényesebb lakomák alkalmával – a

hidegtalakat lepke, fénix, sárkány stb. alakúra formázní.

A kínai konyhának fő erénye még a páratlan gyorsaság (viszonylag bonyolult ételek is megvannak negyedóra alatt) és a hallatlan alkalmazkodóképesség. Ez utóbbi révén – Anderson tudósítása szerint (210. o.) – még a hamburgerből is sikerült elfogadható ételt varázsolni, legalábbis Hongkongban.

Különböző szempontok együttesen adják a kínai konyha képét. Anderson (akárcsak Chang Kwang-chih és az őt követő Terebess) mindenekelőtt kronológia szerint tárgyalja a témát, könyvének több mint harmadát azonban egy-egy külön nézőpontnak (regionális, szociális, diétikus stb.) szenteli. Jőmagam a fentiekben mindezeket némi összehasonlítással igyekeztem kiegészíteni. A gyakorlati megközelítés fontos lépéseit jelenthetik az idézett szakácskönyvek. Ezek mellett érdemes megemlékezni egy váratlan irányból jelentkező kalauzsról. A KÍNAI TÁRSALGÁS szerzője (Nagy Bálint, 1986. 8. o.) azzal kecsegteti olvasóit, hogy könyve nem pusztán üres feleségre való, hanem forgatói „éllapja segítségével [...] nemcsak kínai nyelvterületen, de Budapesttől Lagosig és Kairótól Jakartáig bárhol rendelkezhetnek (a valódi kínai éttermekben a szakács vagy pincér mindig kínai származású)”. Újabb szakácskönyveink stílusában tehát: toborozunk egy hat-nyolc fős társaságot, dobjunk össze jó sok pénzt, csapjuk a hónunk alá ezt a pompás kis könyvecskét, és legeljük le az „Étkezés” fejezet (1986. 166–203. o.) kínálatát.

Irodalom

- Barches, Roland: POUR UNE PSYCHO-SOCIOLOGIE DE L'ALIMENTATION CONTEMPORAINE. *Annales*, 16/1961/977–986 o.
- Braudel, Fernand: ANYAGI KULTÚRA, GAZDASÁG ÉS KAPITALIZMUS, XV–XVIII. SZÁZAD A MINDENNAPI ÉLET STRUKTÚRÁI: A LEHETSÉGES ÉS A LEHETETLEN. Fordította Pődör László. Gondolat, Bp., 1985.
- Chang Kwang-chih (Zhang Guang-zhi), ed.: FOOD IN CHINESE CULTURE. ANTHROPOLOGICAL PERSPECTIVES. Yale University Press, New Haven & London, 1977.
- Davidson, Alan: NORTH ATLANTIC SEAFOOD Penguin, Harmondsworth, 1980.

- Dobos C. József: EGY ÚJ FŐZÉSRŰL VALÓ KÖNYV. MAGYAR-FRANCIA SZAKÁCSKÖNYV. Méhner Vilmos, Bp., 1981
- Keszeli János: BORNEMISSZA ANNA SZAKÁCSKÖNYVE 1680-BÓL Közzéteszi Lakó Elemér. Kriterion, Bukarest, 1983.
- Kopeczky László: HÍMZETT POGÁCSA. DIÉTÁS HUMOR. (Három kisregény.) Forum, Újvidék, 1986
- Lévi-Strauss, Claude: ANTHROPOLOGIE STRUCTURALE Plon, Paris, 1958.
- Lo, Kenneth: CHINESE FOOD. Penguin, Harmondsworth, 1972.
- Nagy Bálint: KÍNAI TÁRSALGÁS. Tankönyvkiadó, Bp., 1986.
- Raj Tamás & Oláh Tamás, szerk.: ALADDIN KONYHAJA KELETI SZAKÁCSMŰVÉSZET. Minerva, Bp., 1986.
- Terebess Gábor: EZERÍZŰ KÍNA. Helikon, Bp., 1986.
- Váncsa István: TIBETI SZAKÁCSKÖNYV DERŰS KONYHAMŰVÉSZETI ELMÉLKEDÉSEK *Élet és Irodalom*, 1986/51–52. XII. 19. 25. o.
- Yang, Martin C.: A CHINESE VILLAGE. TAIYOU, SHANTUNG PROVINCE. Columbia University Press, New York, 1945.
- Zhao Yi & Kassai György: A VÖRÖS SÁRKÁNY ÍZEL. Textúra, Bp., 1990.

Kicsi Sándor András

SZERSZÁMOK VÉDHATALMA

Akciófilmekről

Ha influenzajárvány dönti ágynak az embert, kivált olyan, amelyek az országos tisztiorvos szerint nem léteznek, s így aki áldozatának érzi magát közel harminckilenc fokos lázzal, az mindössze „képzelt beteg”, különlegesen jó alkalom kínálkozik a számára ahhoz, hogy műveltségének hézagait betömökjdje.

Jó pár napja ezzel foglalatostkodtam én is. Ha képzelt betegséget Rubophennal tévezve lázmentességig sikerült szimulálnom, egy sok száz oldalas múlt századi bölcséleti műben igyekeztem elmélyedni az élet végső értelmetlenségéről. Ha a Rubopen se használt, kókadozva néztem a képernyőre meredve korunk egyik reprezentatív vizuális műfajának, az *akciófilmnek* eddig kellő figyelemre nem méltatott remekét. Néhány RAMBÓ-t, ROCKY-t eddig is láttam ugyan, amennyiben a körülmények szerencsétlen