Kosztoló

Smarni valódi lekvárokkal, prósza, kemencés bab, füstölt húsok, savanyúságok, kovásszal készült házikenyér és még sok-sok más, hasonló, feledésbe merült étkek, ezek nagyanyáink konyhájában mindennaposak voltak.

Nem ismerték viszont a zacskós ételeket, az évekig fagyban eltartható pecsenyének valókat, nem forgattak olyan szakácskönyveket sem, amelyekben arról írnak, hogyan lehet fél óra alatt három fogásos vasárnapi ebédet tenni a család asztalára. Azt sem tudták elképzelni, hogy lesz még olyan világ, amikor vekker mondja meg mikor kész a húsleves, s addig, amíg a gazdái a moziban filmet néznek az óramű lekapcsolja a pecsenye alatt a légkeveréses sütőt...

A múlt század vége felé a konyhában végbement egy forradalmi modernizáció, amely tagadhatatlanul jól jött nekünk, az örökké rohanó, időhiánnyal küszködő háziasszonyoknak, hiszen megkönnyítette a „harmadik műszakot", annak is az egyik legidőigényesebb részét, a főzést. Az új felfogás szerint, enyhe túlzással élve: a főzéshez először is kell egy jó éles olló, amivel elvágjuk a zöldségeket, a tésztákat, tejet rejtő zacskókat, dobozokat, jó, ha van még egy konzervnyitó is a háznál, mert a bádog és üvegbörtönökben senyvedő, előre megfőzött husikat, szószokat így könnyebben ki lehet szabadítani a fogságukból, s mint a reklámokban: csiribú-csiribá, máris a tányérokban gőzölög az étel, körülülhetjük az asztalt. A kisbabák papijaival sem kell különösebben kínlódni, hiszen ezer féle üveges pempő kínálja magát a polcokon, ezekből útközben, a babakocsiban ülve is lehet jóízűen ebédelni, csupán egy műanyag kanálra van szükség…

Kényelem ide, vagy oda, az utóbbi években azonban valami megváltozott, úgy néz ki, visszaszorulóban van a „műétel-kultúra". Egyre többen mustráljuk gyanakodva az E-feliratokat, egyre jobban figyelünk a mesterséges ízesítőkre, színezékekre, „porokra", az árcédulákra, arról nem is beszélve, hogy a felturbózott sablon ízekbe is beleuntunk. Valami más kellene, hiányoznak az eleink által mesélt ízek, egyre nagyobb igény mutatkozik a „természetes", a „falusias", a „házias", a tradicionális ételek, a helyben előállított termékek, készítmények és a kuriózumnak számító étkeztetés - kemencézés, szabadtéri sütés-főzés - iránt.

A mi falunkban is megmozdult valami. E változás egyik szimbóluma, hogy egyre többen építünk kemencét, szabadtéri konyhát, vendéglátásra, a hagyományos ételek bemutatására, értékesítésére alkalmas tereket, változatos gasztronómiai programokkal csalogatjuk ide a turistákat, vendégeket. Ki hitte volna, hogy az árokparton termő gazokból, vadvirágokból, erdei magvakból, „bigyókból" parádés gazvacsorákat lehet varázsolni, szendvicseket tarka virágokkal ékesíteni, kemencében húslevest főzni, csirkecombot füstölni...

E kezdeményezéseknek egészen Pécsig, a turisztikai klaszterig ment el a (jó)híre, így esett meg, hogy a klaszter vezetője megkereste A Mecsek- Nyugat Falusi Vendéglátóinak Egyesületét - lánykori nevén Margót - és felkérte a Nagyanyáink kosztolója című gasztronómiai rendezvény megszervezésére.

Ezek után összeültek a helyi „gasztro-guruk" és - kisebb nagyobb alkuk után - megszületett a menü és a forgatókönyv. Arra törekedtünk, hogy hangulatos környezetben, elfogadható áron, többféle, finom ételt kínáljunk. A helyi termelőink, igaz hogy csak kevesen, de itt voltak, gondoltunk a gyerekekre is, egész nap részt vehettek Gyuszi bá' vezette programokon, ami igen népszerű volt. A zenekarunk és az elmaradhatatlan Zsuzsi néni gondoskodtak a jó hangulatról, segítőink a gyors kiszolgálásról.

Nem volt könnyű megtippelni a rendezvény kimenetelét. Mi lesz ha nem jön senki? Ki eszi meg a nyolcvan adag babot, az ugyanennyi csirkecombot? Mi lesz a levesekkel a sütikkel a negyven liter káposztás lecsóval, a tizenkét kenyérrel? Kiosztjuk a faluba - jött a kézenfekvő ötlet - de hogyan? Másrészt: mi lesz, ha nem lesz elég? A vendég csalódik, és ezek után kétszer jön Cserkútra: először és utoljára! Végül a Facebookon és az internetes hirdetéseken dőlt el minden, első körre közel százan jelentkeztek...

Elérkezett a nagy nap, nem kis feszültséggel vártuk a fejleményeket. Az érdeklődés minden elképzelésünket felülmúlta - több, mint százhúsz vendégünk jött el. Az étel meg csak fogyott, fogyott. Csak a Kálmánéknak maradjon - nyilalt belém a félelem -, hiszen ők egész nap étlen szomjan vigyázták a rendet. Magam is meg szerettem volna kóstolni Gyöngyi smarniját, Timi legendás káposztás lecsóját, de egy szem sem maradt belőlük.

A vége felé benéztem a kemencébe és mit látnak szemeim: az egyik nagy köcsög ott lapul a sarokban. Na, gondoltam, ez jó lesz másnap, a romeltakarítóknak. Csak hogy volt egy kis bökkenő: a köcsög ugyan megvolt, de a benne lévő maradék Tamás és Iván reggelijére és Sanyiéknak egy kis kóstolóra volt elég...

-sigora-