



Egy boldog nyár emlékkönyve

ÖNÉTELRAJZ Kulka János élete ételekbe komponálva

Szenvedélyesen szereti a juhtúrós galuskát. A lecsó túrós csuszával szerelem volt első évésre. Élete első szilvás gombócát most készítette el. Harminc évnek kellett eltelnie, hogy visszatérjen Fonyódra. F. Nagy Angélatól kapta az első szakácskönyvet. Az Őrség a dödölle, a vargánya, a vadpörköltök világa. Barátsága Gyurkovics Zsuzsával. Mariska néni befőttjei, kompótjai. A színház büfék. Vári Évával a Két Szerecsenben. Rikiki partik Ugljan szigetén. Különleges gasztrotúra, egy csipetnyi önéletrajz, és az általa elkészített sok, sok ízletes étel. Kulka János, az ország egyik legismertebb színésze felteszi a kérdést: *Vajon mi az az örökség, amitől bizonyos ízekeket szeretünk, másokat pedig nem?* És válaszol rá. Egy élet – ételekben. Szép, élet közeli fotókkal gazdagon illusztrálva.

Hogyan született meg a könyv ötlete?

Az előtörténethez tartozik, hogy a GoodFood magazin szerkesztői kerestek meg azzal, hogy szívesen készítenének velem, a konyhámban egy cikket a második lapszámba. Kihívásnak éreztem és nagy lámpalázzal készültem arra a napra, amikor a „stáb” megjelent nálam. Egy napot töltöttünk nagyon jó hangulatban, négy fogást készítettem, ami az utolsó morzsáig el is fogyott. A főzés közben sokat beszélgettünk főzésről, életről, emberi kapcsolatokról és akkor vetődött fel bennem, ha ezt ilyen jó csinálni egyetlen cikk kedvéért, talán érdemes lenne egy könyv anyagát így elkészíteni.

Belegondoltam: milyen sok helyen laktam és ettem már életemben, milyen sokféle konyhát ismertem meg, amelyekből aztán összeraktam azt, amit már én is megfőztem és talán érdemes lenne úgy körbejárni az országot, és elvinni magammal az olvasókat azokra a helyekre, azokhoz az emberekhez, ahol, és akiknél szívesen ettem és eszem a mai napig.

Telitalálat a könyv címe. Kinek az ötlete volt?

Az enyém.

Őn, aki a magánéletéről következetesen nem beszél a nyilvánosság előtt, ebben a könyvben sokkal többet mutat meg magáról, mint korábban bármikor. Azok az emberek, nők és férfiak, családtagok, szomszédok, színházi büfések és pályatársak, akiket megidéző és a hozzájuk fűződő kapcsolatait sokat mondanak el Önről is. Szándékosan nyitotta ki nagyobbra az ajtót, amely Kulka Jánoshoz, a magánemberhez vezet.

Sok ember volt jó hozzám, ha másként nem, akkor úgy, hogy jót főzött nekem. Pontosan tudom, milyen öröm, ha valaki enni ad, vagy ha én adhatok enni valakinek és ez az öröm oldotta fel azt a bennem egyébként létező viszolygást, hogy egy újságcikkben lássam viszont a sirámimat, vagy túlcsonduló örömeimet, amelyek csak rám tartoznak. Ebben a formában szívesen beszélek Janináról, a nővéremről, és be is mutatom őt, csakúgy, mint édesanyámat, akiben a természetéből adódóan ugyancsak van tartózkodás attól a szereptől, hogy ő Kulka János mamája.

Minden művész teljesítménye, szerepmegformálásai mögött ott áll a múltja, a családja, a kapcsolatai, a szerelmei, a csalódásai és így érhető, hogy a közönség erre is kíváncsi lenne.

Egyetértek, hiszen minden, ami történt és történik velem, azt, ha nem is tudatosan, de beépítem a szerepeimbe, de a saját működésem titkai nem tartoznak másokra. Elmélyülten, ösztönösen szeretnék mindig játszani, ahogyan a gyerekek szoktak. Attól félek, ha minden titkot, vagy vélt titkot

elmondok, akkor nem marad más belőlem, mint egy váz. Sokkal inkább hiszek a spontaneitásban, a születésben, a pillanatban, mint abban, hogy mindig mindenre magyarázatot adjak. Volt idő, amikor megpróbáltam, de most már szeretném ezt megtartani magamnak. Azért is örülök, hogy ilyen barátságban, szeretetben születhetett meg ez a könyv, mert olyan emberekről, történésekről beszélhetek, amelyekről minden gond, görcs nélkül szívesen teszem.

Színészként híres a fegyelmezettségéről, a pontosságáról és a könyvből kiderül, hogy a konyhában is az. Szereti előre pontosan megtervezni a nagy családi ebédeket, a baráti vacsorákat?

A főzés felold, kikapcsol. Szeretem gondosan csinálni, de nem vagyok eléggé türelmes, gondos, pontos. Szeretek rögtönözni, és van egy ideám, hogy nagyon nehéz elrontani ételeket. Az alapvető főzési folyamatokat nem változtatom meg, de rábízom magam az ösztöneimre, és engedem, hogy magával ragadjon a főzés öröme. Az viszont igaz, hogy amit lehet, előkészítek, mert tartozom azoknak, akikkel szeretek együtt lenni, hogy az együttlét idejét maximálisan kiélvezhessük.

Volt-e olyan recept, amit szeretett volna betenni a könyvbe, de a szakemberek lebeszéltek róla?

Nem, legfeljebb azt javasolták, hogy más körettel, díszítéssel tegyük még érdekesebbé, látványosabbá. Szatmári Ferinek, a Borbíróság séfjének tetszettek az ötleteim, becsületes recepteknek nevezte azokat. Ő is ráértett arra, hogy a szilvás gombócot leszámítva, ezeket már sokszor elkészítettem.

Mi volt a célja a könyv megírásával?

Ez az a kérdés, amire próbálok magamnak is választ adni, de csak azt mondhatom: nem akartam senkinek megfelelni, nem akartam még inkább a reflektorfénybe kerülni. Szabad, boldog, sokat foglalkoztatott színészként erre nincs szükségem. A főzés, az evés örömét szerettem volna megosztani.

A könyv vége felé kiderül, hogy a paleo-étrend híve lett, amely nem csupán fogyást garantál, de egy egészen másféle étel és életfilozófiára okítja az embereket, mint amilyet, mi a magyar konyha hívei követünk. Ez azért lepett meg, mert a könyvben szereplő ételreceptek nem ezt az étrendet követik.

Jogos a kérdés, hogy akkor miért írtam meg ezt a könyvet, és benne az életemhez szorosan kötődő, másoknak szívesen ajánlott ételek receptjét, ha én magam már nem ezeknek vagyok a rabja. Talán, mert szép emlék. Meg azért is, mert nem vagyok bigott, aki mindig és mindenáron ragaszkodik olyan szabályokhoz, elvekhez, amelyeket aztán nem lehetne megszegni. Hazudnék, ha azt mondanám, hogy havonta nem eszek meg egy fél pizzát. Ez inkább csak igazodás. Könnyedén meg lehet enni akár négy kisebb szelet sült húst savanyúsággal köret nélkül is. Nem önsanyargatás, hanem némi lemondás és ebből a legnehezebb a kenyeret és a tésztát elfelejteni. De senki ne gondolja, hogy ez egy tudományos alapokra helyezett, okoskodó magatartás, sokkal inkább odafigyelés arra, hogy 53 évesen az ember mit visz be a szervezetébe, és az vajon felhasználódik-e, vagy felesleges, mert emészthetetlen. Ráadásul majdnem minden receptet át lehet írni paleo-barátra. Ez pedig még inspiráló is.

A könyvből könnyedség, lazaság, derű, vidámság, életszeretet sugárzik.

Örülök, ha így van. A könyv egy boldog nyár emlékkönyve. Jó látni együtt azokat, akikkel mindig jó lenni, akikkel mindig jó ENNI.

László Ágnes

<http://www.kossuth.hu/index.php?o=konyvek&k=2358>