

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Odalent

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Kezdjük egészen lenn: ma főtt kolbászt fogunk enni, köröm közül, állva, mint a lovak.

Mielőtt felkapnák a fejüket, leszögezném, hogy kevés finomságosabb dolog van annál, megállani valami hentes és mészáros (ez ugyanaz a személy, nem úgy, mint a Nagy és Eichner: csak, hogy tanuljanak) pultjánál vagy egy piac, esetleg vásárcsarnok oldalában, nézni a jövő-menő embereket, hallgatni a kódorgó mondatfoszlányokat, magunkba szívni a frissen főtt kolbászok, virslik illatát, mely pompás elegyet alkot a friss kenyérével meg a csalamádééval, és lassan, komótosan eltüntetni a papírtálcáról a húst. Fenségesnek is nevezném, ha nem értenek félre.

Igen, igazuk van, itt ellentmondás lappang: ha ilyen remek dolognak tartom a kolbászatot, kérdezhetik joggal, miért mondom egészen lentnek – nos, nyilván a hagyományos értékítélet okán. Amivel most ünnepélyesen szakítunk is: a gasztronómiában, jelentjük ki dölyfösen, nincsen lent meg fent, vagy ha van is, nem úgy van, mint a társadalom egyéb térein. Egy kolbászsütő a maga kategóriájában lehet jobb, mint egy osztályon felüli szálloda hoch elegáns étterme. (Tudnám sorolni a példákat.) És egy kis kifőzde is lefőzheti (figyeltek?) a trendi resztorantokat a maga módján. Ezt most csak úgy tegyük el magunknak, mint

fontos tudást, melyet, ráadásul, más tereken is haszonnal forgathatunk.

Gyerekkoromban az volt a szokás, hogy a szombati nagypiacozást (szűkebb pátriámban volt nagypiac is meg kispiac, ahogy illik, azért kell a mondott szavakat egybeírni: ha az ember, teszem, rettenetesen bevásárolt, akkor nagy nagypiacozott, mi mást is tehetett volna) egy rituális kolbászadás fejezett be. A város legjobb hentesek akkor a főtér sarkán állott, két perc sétára a piactól, és épp szemben a villamosmegállóval: ha akartuk, se kerülhettük volna el. De persze egyáltalán nem akartuk. Sőt a magam részéről alig vártam, hogy idáig jusson a történet. Nagypapám kiválasztott egy szép szál lecsókolbászt a kínálatból (kétfajta kolbász volt akkoriban, lecsó meg füstölt, de ezek inkább csak becenevek voltak: az egyiknek három forintba került egysége, a másiknak háromhatvanba. (Elvileg volt még debreceni is, de olyat a mi külvárosi nemzedékünk csak május elsején látott a ligetben.) *Kádas úr*, a hentes megnyerő mosollyal igazolta vissza a nagyatyai döntést, aztán még szóban is ráerősített, hogy „*a legszebbet választani a Sebestyén úrnak*”, és míg a kolbász a forró vízben úszott (sima vaslábasban, jelzem, igaz, villanyrezsón), komótosan kímérte a savanyúságot (egy nagyon

meg egy kevésbé erős paprikát), a kenyeret és egy nagy üvegből hatalmas fakanalával odakent még egy kis mustárt is. Elővette a ceruzát a füle mögül, néhány számadatot rögzített egy felírócédulán, amit nagypapám kezébe nyomott. Míg felmenőm a bolt túlsó oldalára sétált, hogy az üvegfalú pénztárosnőnek lerója dorbézolásunk összegét, én elvárásoltan figyeltem a hentes munkáiban. Aztán beálltunk a Dózsa György úti sarokba, kedvenc helyünkre, és jóízűen belapátoltuk a kolbászt. Nagypapám apró karikákat vágott a bicskájával, én meg a foszlós kenyérbéllel a szájamig kergettem őket.

Csoda-e, hogy ma is rajongok a főtt kolbászáért?

Ma is vannak értékelhető helyek a városban, de azért tudni kell, hová megy az ember. Ahol nem vágnak át (hihetetlen szorzásokra képesek némelyek, ha nem figyelünk oda), ahol friss az áru, van választék, és a helyiek tudják, mivel tartoznak a műfajnak. Vannak kedvenc helyeim persze, ahol még azt is elnézik nekem, hogy magam választom ki a főzőndő darabot, s nem ülök be a készbe (tíz percet megér, higgyék el), ahol hajlandóak nekem a legnagyobb szelet kenyeret és a legkisebb pepperonit kiválasztani, és ahol nem akarnak rábeszélni a sültkolbászra. (Az nem közösségi program, annyit mondanék – tessék azt otthon készíteni.) De ma már persze a környezet a legérdekesebb. Egy-egy forgalmasabb helyen déltájban az egész ország keresztmetszete felrajzolható a menedzsertípusú vezetőktől az utazó ügynökökön át az utcán gödröt ásó melósokig.

Kevés demokratikusabb dolog van, mint a meleg kolbász. ●

