

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Csuszpájz

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Ha igazi hungarikumra vágynak, a főzeléket ajánlom önöknek. A főzelék, ebben a formában, kizárólag a magyar konyha sajátja, külföldinek elmagyarázni sem igen lehet, lefordítani pedig teljes képtelenség. A főzeléknél pontosabban kevés dolog fejezi ki igazi kompszórág-létünket, örök lebegésünket kelet és nyugat között, mély és kikezdhetteletlen sehová-sem tartozásunkat. A főzelék a magyar konyha egyedülálló ravaszságának különös gyümölcse. Ha annyi eszünk lenne, amennyi nincs, egész idegenforgalmi irányzatot építhetnénk rá. Ehelyett mit csinálunk? Szégyelljük, titkoljuk, takargatjuk.

Komoly étterem étlapján soha elő nem fordul. A turistafosztogatóknál szintén nem. Százvezrek járnak úgy Magyarországon évről évre, hogy fogalmuk se lesz, mi mellett mennek el mit sem sejtve. Középkategóriás, családi helyeken fel-feltűnik ugyan állandó étlapkomponensként, de jobbára ebben a formában: „napi főzelék.” És ha az ember, eléggé illetlenül, rákérdez, hogy azon a napon éppen mi volna az a napi főzelék, az indignálódott válasz min-

dig ennyi: „Elfogyott.” És még érzékeltetik is az emberrel, hogy a főzelék nem azért szerepel az étlapon, hogy rákérdezzünk, hanem csak látványelem gyanánt.

A főzelék ma még csak kifőzdekből, napközökben, mezítlábas ételkínálóknál és – sajátos módon, de érthetően – bevásárlóközpontok étetöbrigádjainál fordul elő.

Pedig ez a különös étel, mely se nem leves, se nem köret, se nem főétel, hanem mindegyikből van benne egy kicsi, ha jól csinálják, dísz lehetne konyháinknak. (Mint ahogy a magánházakéinak is. Mindannyiunknak vannak kedvenc főzelékjei, mindannyian könnyes szemmel tudunk emlékezni nagyanyánk felejthetetlen parajára, sósokájára, zöldbabfőzelékére.) S hogy mégis ott ül a gasztronómia szégyenpadján, hungarikum létére, azt igazán nehéz megmagyarázni.

Nehéz, de megpróbáljuk. Az egyik ok történeti: a főzelékek alapanyagai egykor a legolcsóbb, legértéktelemből alapanyagok voltak, többségük megtermett a ház körül, nem volt értékük a magyarok szemében. S bár ma már ez nem így van – május elején a

friss tök drágább, mint a sertéslapocka, hogy csak egy példát mondjak –, a hagyomány és az értékek viszonya nehezebben változik, mint gondolnánk. A másik ok az étel elkészítésében rejlik. Tudniillik végtelenül egyszerűnek látszik, mégsem az. Csak egy hajszálnyival több a rántás a kelleténél, és már mindennek vége. Így hát sokan bele se vágna, akik meg igen, gyakran elrontják.

Ideje lenne a főzelék teljes rehabilitációjának: legyen ez az írás az első lépés ezen a rögzös úton.

Nagyapám kedvenc főzeléke a paradicsomos káposzta volt. Imádtam minden formájában, de legjobban akkor, ha egy kicsit már hűlni kezdett. Amikor a teteje már megdermedt egy kissé.

Egyszer – négy-öt éves lehettem – felriadván éjjel, kimentem egy pohár vizet inni. Nagyapám ott állt a tűzhely előtt, s fakanállal habzsolta a hideg paradicsomos káposztát. Arcán mennyei boldogság. Nézettem egy darabig, aztán eltettem magamnak azt a tudást, hogy ha majd öreg leszek, én is a főzeléknek fogok legjobban örülni. ●

