

*Bertók László emlékének*

Kertem egyetlen gyümölcsfája egy nagy becsben tartott sajmeggyfa. Vörösesbarna színárnyalatban játszó, finom szövetű törzsét, megmagyarázhatatlan módon, állandóan a frissen kaszált széna illata lengi körül, amely nagyszüleim falusi portáján töltött gyermekkori nyaraim idilli emlékét idézi. De nemcsak azért kiemelkedő a státusza kerti hierarchiámban, hanem azért is, mert én ültettem, és éveken át nagy odafigyeléssel alakítottam, s nem utolsó sorban azért, mert az általa évről-évre nevelt kárminpiros héjú termést tartottam varázsvilágom legfőbb esszenciájának.

A kis fa ágait minden április végén, május elején vajasan fehér szirmú fürtvirágok sokasága lepi el, amitől formás lombkoronája úgy ragyog, mint az esküvőjére készülő szűz menyasszony-lányka homloka a templomba vonulás előtti utolsó pillanatokban.

Ahogy aztán a felbátorodó júniusi nyár heve egyre intenzívebben járja át a kertet, meggyfám egyik napról a másikra a fehérből, s zöldből rózsaszínbe, majd bordóba, s legvégül már szinte tűzpirosba vált. „Eperbe, meggybe, / beleszédül a kert a / piros színekbe.” Ilyenkor rigókkal, verebekkel, kerti rozsdafarkúakkal versengve igyekszem leszedni a kesernyés, kissé fanyar ízű, közepesen kemény és vékony húsú termést, amely roskadáig lepi el az ágait.

Amikor zsákmányom a kerti kislak viaszosvászonnal letakart hosszú asztalát teljesen beborítja, kiválogatom közülük a teljesen ép, egészséges, vagyis étkezési minőségű példányokat, megmosom őket, s kimagozva, hordóba gyűjtöm. Ősz hajú, somogyi mesteremtől tanultam, hogy nem tesz jót a pálinkának, ha a gyümölcs magjait benne hagyjuk, mert cianidok oldódnak ki belőlük, amik megkeserítik a későbbi párlatot. A mandula ízére emlékeztető magokat kiszárítva, porrá zúzva és megőrölve viszont keleties ízvilágú fűszert nyerhetünk, amit a következő évben, az első párlat kóstolásakor zsíros kenyérre, lila hagymára szórva ízlelgethetünk. Ez a találkozás maga a költészet, ahol a pillanatkák, a háromkák és a firkák sorvégi szótagjai úgy rímelnek egymásra, mint bordó gyümölcsseim újraegyesített alkotóelemei.

Az előkészítő munkák után, a cefrével teli hordót légmentesen lezárom, kis kotyogóval ellátom, hogy a szén-dioxid távozni tudjon, s pincém előterébe állítom. Tapasztalatom szerint ugyanis az állandó hőmérsékletű, sötét magányban és csak is ott és úgy tud megtörténni az a titkos metamorfózis, amire én várok. Vannak, akik szerint ugyan meleg, napos helyre kell állítani a hordót, s folyamatos kevergetéssel kell elősegíteni a folyamatot, de én már tudom, hogy a cefre nem szereti ha „rángatják”, a nagy hőingadozás, az állandó zaklatás nem tesz jót az érésének. Az igazi mágia mindig csendben, láthatatlan módon és a teljes szertartásrend megtartásával megy végbe. Az érés időszaka ezzel ugyan megduplázódik, de a kívánt eredmény eléréséhez a nagyjából egy hónapos várakozás nem tűnik elpazarolt időnek. Az ember itt már nem tehet semmit, profán vágyait alárendeli a misztériumban fundamentális módon jelenlévő metafizikai élesztő erőnek.

Egyesek ilyenkor időről időre belehallgatóznak a folyamatba, hogy az erjedésből fakadó és elszabaduló gázbuborékok szétpattanásának hangjából következtessenek az esszencia állapotára, de ez szigorúan tilos. Egyenesen barbárság, a szakrális folyamat intimitásába beavatkozó materializmus, amely megzavarja és zavarossá teszi az átmenet tisztaságát. Ebben nincs helye az emberi tényezőnek. Ez maga a legmagasabb rendű filozófia, amely nem tűri a pragmatizmus földhözragadtságát. Önmegtartóztatást kíván.

Ezért aztán a várakozás hosszú heteit évről évre kibőjtölöm, s csak ezt követően kezdem meg a lefőzés liturgiáját, ami olyan, mint a legfinomabb lírai enjamement: a szilárd anyag áthajlása spirituális fluidummá. Az olajszerű réteggel fedett cefrét rézüstbe merem, s úgy gyújtok alá, hogy a csillogó folyadék ne hirtelen, hanem egyenletesen folyjon át az edények és csövek mesterien alkotott labirintusán. A párlatot aztán egy évig eperfahordóban érlelem, s csak ezt követően zárom kecses nyakú, áttetsző üvegekbe.

Évek óta, mint hatalmas erejű dzsinnek sokasodnak pincémekben e folyékony költemények, közöttük a Király utcában legutóbb nekem dedikált lírai esszencia, az utolsó palack vései pálinka.



SZENTE MÓNIKA: *Liliomok*