



# Találkozunk a csülkös lecsóban

A bban a mocskos, áztatós 2010-es évben ettem, már emlékszem, amikor tönkrement a szőlő, az agyagos löszfalakból lezúduló sár pedig lemasszírozta a falut a térképről, még jó, hogy előtte hívtak, bár a sarat ők sem tudhatták, nem voltak otthon, csak a csülkők voltak otthon, a kolbászokkal, meg talán még néhány köröm, a füstölőben, a hátsó udvaron, nem tudsz jönni, na nem baj, ott a csülkők a füstölőben meg a kolbász, meg talán még pár köröm, az egyik csülköt vidd el, meg hagyjál nekem egy pár kolbászt, a többi a tiéd, ott vannak felakasztva hátul, tudod, hogy kell kinyitni, kicsit megnyomni az ajtót alulról, hogy a retesz kiakadjon, remélem, nem rágta meg semmi, a körömet majd kocsonyába akarom, ha addig hazaengednek a kórházból, meg a csülköt is, a kisebbet, a nagyobb a tiéd, vidd el, meg a kolbászokat is, mondta a telefonba, én pedig leszálltam a buszról, bele a hóba, a süppedő házikók előtt lépkedtem, autó nem jött, a kutyák ugattak, de szerencsére nincs messze a megállótól a ház, utcaajtó persze bezárva, kerítést átlépek azzal a mozdulattal, amellyel gyerekkoromban, mert vannak mozdulatok, amelyek évtizedek után is mennek, ugyanolyan pontossággal, de ilyenek a szagok is, mint az udvar szaga, mindegyik udvarnak külön illata van, mert mindenhol mások a virágok, a fű, a kövek, a fal, a pince mást lehel, a falak a potyogó vakolat alól, meg persze a bontott téglából felrakott kolbászfüstölő a hátsó udvaron, kétszárnyú bádogajtajával mint egy széf, ajtó alulról megnyom, retesz kiakad, benne a két csülök, a kolbászok, meg az a néhány köröm a füsttől elsárgult madzagon, kicsit deresen, mert ugye január van, vagy február, vagy olyan hidegebb március, nincs is idő szarakodni meg nézelődni, mint máskor, gyorsan egy darab papír, egy nejlonszatyor, bele a kolbászok, meg a csülök, de az instrukciókkal ellentétben nem a nagy, hanem a kisebbik, mert igazából a csülköt ugye nem szeretem, van egy jellegzetes, furcsa íze, ami csak a csülöknek van, meg hát annyira bőrpárti sem vagyok, bár a szalonna meg a sonka bőrét elropogtatom szívesen, ha rendesen pácolták, és megpuhult, de a csülök szemérmetlenül, tokásan felgyűrődött bőréhez nem igazán támadt még soha guszтусom, meg mondom, az a furcsa, agresszív csülökíz, meg az inak, a láb legfontosabb alkatrészén, a sárgásfehérre főtt üreges csonton, szóval a kisebbet viszem, és igazából ezzel sem tudom, mit fogok kezdeni, mert olyan nagy bablevespárti sem vagyok, de mindezt már a buszon gondolom végig, és amikor kikerülünk a falu vonzáskörzetéből, és átszálok a vonatra, elkezd csírázni az agyamban a csülkös lecsó gondolata, hogy nem fogom én hozzáigazítani magam a csülök agresszív ízvilágához, hanem megtörve a testrészen ellenállását, megbontva a kompozíciót, külön-külön építem be az ételeimbe, egy hatalmas, pengeéles késsel elkezdem lefariagsálni róla a húst, néhány centis, réteges

cafatocskákat gyártva, hogy aszongya alul a színhús, felette kis zsírszerűség, azon a bőr, és bár a csonttal nem sok mindent lehet kezdeni, beleegyezek, hogy bablevesalap készüljön belőle, de az már a könnyebbik fele, mert a hús orozslánrésze feldarabolgatott, így mehet is a nagy krómlábas alá, abba a lábasba, amelyben egyszer szénné égettem a marhapörköltet, ugyanis éjszaka kezdtem főzni, még amikor a garzonban laktunk, aztán elaludtam, pedig már csak a krumplinak kellett megpuhulnia, szóval, befüstöltem a lakást, és egész éjjel szellőztettem, de a három paplan alatt is fáztam, mert ugye január volt, vagy február, esetleg egy hidegebb március, nem mellesleg a lábas túlélte, mi meg még mindig a garzonban lakunk, de arra már nem emlékszem, olvastottam-e szalonnát a csülökdarabok alá, valószínűleg igen, mert zsiradékpótlás nélkül nem tudtam volna megpirítani a csülökdarabkákat, leétek volna, a hagymáról nem is beszélve, szóval jól lesütöttem a csülökdarabkákat, összekevertem a rengeteg hagymával, ráöntöttem egy üveg lecsóbefőttet, vagy kettőt, és lassan összefőztem, talán még a paradicsom csíkokba gyűrődött héjdarabkáit is kihalásztam belőle, mert azok tönkre tudják ám tenni a lecsó élményét, és bár attól féltem, hogy a csülök is képes lesz erre, minden rendben ment, és az agresszív csülökíz nem dominálta le a lecsót, hanem egymást kiegészítve tudtak működni, és hát nem tudom, hányszorra ettem meg, de közben úgy éreztem, hogy mégis találkoztunk. ■ ■ ■

## Mindent a Májról

**K**ánikulában sétáltunk Szentendrén, a sörrel meglocsolt galambok városában, amely a bédékkerek szerint Budapest és a Balaton után a külföldi turisták legkedveltebb belföldi célpontja. Műanyag székes kertvendéglőbe fordultunk be, a sötétzöld kapus ház mellett, ahol az utca emelkedni kezd. Az ebédet műanyag tányérról volt szabad elfogyasztanunk műanyag késsel, fehér műanyag villával. Májat kértem, mert az ablak melletti műanyag táblára firkált lehetőségek közül ezt tartottam elfogadhatónak. Májat ilyen melegben nem készítünk, nagyon könnyen romlik, közölte pedagógusi szigorral a fehér köpenyes néni, és rábeszélte valami másra, aminek a nevét inkább nem is említtem. Hogy kérhettél májat ilyen melegben, butuska vagy? – kérdezték később a többiek. Persze hogy én voltam a hibás. Mintha olyasmit állítottam volna, hogy a Föld lapos, vagy hogy a tojást elipszonnal írják. Pedig talán elég lett volna letörölni a műanyag tábláról a feliratot: PIRÍTOTT MÁJ. Szóval kifakadhatnék rájuk, amiért igazságtalanul vádoltak, de csak a lövedékeimet pazarolnám – az egész ügyis a Máj műve. Időről időre kellemetlen helyzetbe kerülök a Máj miatt. Béna gyerek vagyok vele szemben, azt csinál velem, amit akar. A Máj vazallusa vagyok, elnyomott, kifacsart entitás, amelyet igény szerint kihasználhatnak, vagy épp kinevetnek.

A vastag néni májat rántott, vizenyős-kék szemében sunyi mosollyal, a ködös-domboldali panelben, hétköznap. Csirkemájakat forgatott lisztbe, tojásba, majd zsemlemorzsába (vagy ahogy felénk mondják, prézlibe), és kisütötte őket, közben a hasa a térdei közt fityeggett. Dagadó. A májpárok közötti vaszkuláris kommunikációért felelős, gubancos érhálózatot nem nyisszantotta át, így a végeredmény kicsit kagylószerű lett. Bundás máj. Miután a bundás májak szobahőmérsékletűre gőzölgtek magukat, bepakolta őket egy méretes műanyag ételhordó dobozba, és az egészséget behűtötte. Hidegen kínálta nekünk – a májat dermedt, sárgás-szürkés, vizenyős valójában, agytekervényeket idéző bundájában, fél-szeg mosoly kíséretében konzumáltuk, evőeszköz nélkül, mintha csak burgonyaszírmot majszolnánk. Ingyen adta, megköszöntük. Csak később eszméltünk rá, mit tettünk – el-

fogyasztottuk a hideg, rántott csirkemájat, a vastag néni konyhai analfabetizmusának vizsztatásító manifesztumát. Merthogy májügyben mindig kifinomult ízléssel bírtunk: tudtuk, hogy a jó libamáj például fazékban sült, nemtörődöm-lassúsággal, színültig az olvasztott hájban, tulajdon tepertője társaságában. Az eredmény kenhető, mint a kánikulában megpuhult csokoládé, a kérges-keményre hirtelen kisütött baromfimáj pedig tévút, a proletárdiktatúra ihlette pótcselekvés, urbánus nyomoroncok rurális manírja.

Időnként pedig a Máj a tenyerén hordoz. Reszelt mangalicamáj frissen örölt, vagy ahogy felénk mondják, *törött* borssal és meleg házi kenyérrel. Kovászos uborkával megtámogatva azonnal sört kíván. Kerthelyiségben, kánikulában – a Máj ebben a környezetben mutatja felém legszebb arcát. Persze közben átfutottunk a disznó- és marhamáj felségterületére, ahol a krumpli szerepe minimalizálódik, teret engedve a főtt rizsnek. A végállomás a májas hurka, társadalmunk egyik tartópillére, amelyből a néprétegek mindennapi májukat nyerik. Persze ott vannak még a nyúl- és birkamájak... nehéz beszélni róluk. Vagy a menyhal édeskés májlebenye, fagyott ujjak közt, udvaron megmosva... mert ez egy téli hal. Évtizedek óta lüktet köztünk ez a bonyolult viszony. Kicsit úgy vagyunk mi a Májjal, mint a hinduk a lélekkel, hogy bár megkülönböztetik az atmant meg a paramatmant, igazából mindig ugyanannak a nagy világléleknek a megnyilvánulásairól beszélnek, hasonlóan hozzám, aki a disznó-, a marha-, a kacsa-, a liba-, a csirke-, a nyúl- és a halmájra ugyanannak a nagy, általános értelemben vett Májjak a megjelenési formáiként tekintek, amelyek egykor ugyanabból a nagy Világmájból szakadtak ki, és oda is fognak visszatérni. Talán a Máj állagából adódóan történik mindez, tudniillik a májak a legtöbb esetben ugyanazokat a külső jegyeket viselik: nyers formájukban vörösesbarnák, puhák és síkosak, konzisztenciájuk mégis megkérdőjelezhetetlen. Kés nélkül darabjaikra bontani például csak hőkezelés: főzés, illetve sütés után tudjuk őket, mivel anyaguk sima izom. Ráadásul mindannyian nagyon jól bírják az uborkát: a kígyóuborkából készült uborkasalátát tejföllel, vagy akár tejföl nélkül készített változatában. Bors és fokhagyma nem szokott ártani.



## Ebéd Wollneréknál

**K**edves Zseraldin!

Talán magadtól is rájössz, hogy ezt az egészet kizárólag a pénzért csináltam végig. Abban az időben még vonzott a destruktív környezet, Sztanyiszlav Wollner kollégám, a mindig büdös-borostás, kövérkés törpe tehát éppen jókor kínált meg az alkalmi munkalehetőséggel. Külvároson túli otthonukban, elfeledett szocialista üdülőövezetben, a vasútállomás mellett volt szükség a teljesítményemre. Vonattal utaztam oda, a világ faszába, a kánikulában mindössze fekete-fehér csíkos ingpólóm túlméretezett fémzipzárra hűtötte a nyakam. Színvonalas, erős anyagból készült, anno még a cigányoktól vásároltuk, akik piros Ladával hordták a használt svájci ruhát, amit kilóra lehetett megvenni a községi hivatal előtt. Egyszerű konyhai mérleget használtak, a motorházatetőn (vagy, ahogy felénk mondják, a kapotán) mérték a nadrágokat, kabátokat, pólókat. Minden dekája megérte. Wollnerék élete csonka, amorf családmodellben pislákkolt, az akkor tizenéves gyerekeik anyukája új férfit választott az adott pillanatban, néhány éve. Később állítólag rosszul bánt vele, ezért Sztanyiszlav Wollner rászánta magát, és vett az asszonynak egy öreg Škodát, hogy azzal kijöhessen néha, és együtt legyen a család. Mert ide nem jár semmi, csak a vonat, és a kalauz, vagy ahogy Wollner mondja, a konduktor már ki sem néz, úgymint csak ő száll fel megroggyant törpesipkájával a fején kétnaponta munkába menet, vagy va-

lamelyik gyereke. Magának egyébként egy új, tűzpiros Logan kombit vett, ütem is benne vagy kétszer. Nem ez a lényeg, kedves Zseraldin, hanem hogy Wollner úgy döntött, ismét építkezésbe fog, egy kisebb munkásszállót szeretne tető alá hozni az udvarán. Van egy kis pénze, befekteti, a haverokat elhívja segíteni, lesz, amilyen lesz, a munkások meg majd visszahozzák az árát. Szóval elmentem én is sódert lapátolni néhány napra, óráberbe, nem kis pénzért. Sztanyiszlav az első napon ösztönzésképp jelezte: lánya az ő kedvencét főzi ebédre, szóval színvonalas ebédre készülhetünk. Nem szeretnék azzal fárasztani, kedves Zseraldin, hogy a csirkehús és a virsli milyen kombinációjával kápráztattak el minket azon a cementporos udvari ebéden, mert tudom, milyen érzékeny vagy az efféle perverzciókra. A hiperben a sajtot nem is kéred, ha a felvágottakkal egy légtérben tárolják, érthető. Szóval vannak emberek, akik nem riadnak vissza attól, hogy a virslit és a hozzá hasonló, eleve roncsolt élelmiszereket további elemeikre bontsák, és még erodáltabb állapotukban fogyasszák. Az ilyen személyek lelkiülete, kedves Zseraldin, puszta és reménytelen, mint egy vasútállomás. Nem akarlak egyébként hosszasan lekötöni, tudom, hogy elveszik az idődet a gyerekek, és csak éjszaka olvasol, mégis, mint nagy levesszakértő, talán nem árt, ha értesülsz a másnapi tyúklevessel kapcsolatos eseményekről. Wollneréknál, ha nem is ipari lendülettel, de haladt előre a munkafolyamat, megrendelték például a betont. Sürgősen ki kellett ugyanis önteni az alapot, hogy tartani tudjuk az ütemtervet, meg egyébként is, bármikor ránk törhet az esős évszak. A beton alap viszont először egy stabil keretet igényel, amelyet deszkákból kell összeállítani. Be kell saluzni, ahogy felénk mondják. Ezt mi a virslis csirke utáni napon el is végeztük, még hozzá szakszerűtlenül, minék következtében a betonszállító autóból kiengedett anyag szétfeszítette a salutáblákat, az alap pedig görbe lett. Nekem ezzel, kedves Zseraldin, semmi bajom nem volt addig, míg ki nem derült, hogy ebédre húslevest kapunk, a második fogás pedig nem más, mint a csirkeszárnyak, amelyeket a házigazda tizenhét éves lánya a levessel együtt tányérunkba mert. Onnantól kezdve már csak azt vártam, hogy vége legyen. Szomorú tény, kedves Zseraldin, hogy míg a geocentrikus világnézet vagy az evolúció tana az egyház masszív ellenállása mellett is képes volt gyökeret verni társadalmunkban, az élet fenntartásához szükséges, sokkal alapvetőbb igazságok teljesen hiányoznak bizonyos néprétegek világszemléletéből. Jól sejtetted, igen, kihagyták a levesből a petrezselymet. Nem hogy nagy, de semekkora csokrot nem helyeztek a fedő alá a célegyenesben. Az is lehet, hogy nagy lángon főzték, talán lesem habozták. Nagyon ügyeltem rá, hogy minél kevesebb kerüljön a tányéromba a szürkésbarnára főtt szárnyakból. Sorstársaim közben elszántan bontogatták fogaikkal a húst a síkos baromfialkatrészekről. Leírnom is szégyen, de a kollektív szürcsölés közben a beszelgetés valahogy a nyalókák felé terelődött. A 17 éves háziasszony pedig a maga százötven centijével és nyolcvan kilójával magabiztosan tájékoztatott minket: a jövőben, ha úgy adódik, mindenképpen megkóstolná a pénisz alakú nyalókát, igen, azt a pirosat, amelyet a vásárokon, búcsúkon és egyéb kültéri rendezvényeken kapni. Bár tekintetemet igyekeztem a maradék levesbe meríteni, talán látszott valami az arcomon, ugyanis aznap kevesebb pénzt kaptam. Igaz, érdemben kevesebbet dolgoztunk – a másik kolléga kialvatlan volt, meg a betonosautó is késett. Azóta, ha arra vonatkozok, mindig észreveszek egy apró változást a házon: majdnem kész a tető... kész a tető, elkezdett tönkremenni a tető... Munkásoknak nyomát sem látni, az udvaron parkoló autók egyre régebbiek, ócskábbak. A konduktor azóta sem akar kinézni a kocsiból, néha viszont felszáll egy törpesapkás, rogygyant lábú férfi. Olyankor az arcom elé emelem a könyvet, újságot, vagy ha semmi nincs kéznél, alvást színlelek.

Üdvözlöm a gyerkőcöket, remélem, anyukád is jól van. Most menjél szerintem aludni, a papírokat meg a jövő héten küldöm.

Puszi  
S.

