

Ízek és emlékek

(részlet)

Megkértek egy rabbit, akinek a nagyapja még a Baal Sém tanítványa volt, hogy meséljen el egy történetet. – A történetet úgy kell elmesélni – mondta –, hogy segítsenek vele az embereknek. – Majd hozzátette: – A nagyapám béna volt. Egyszer megkértek, beszéljen a tanítójáról. És akkor elmondta, hogyan szokott a szent Baal Sém ima közben szökelleni és táncolni. A nagyapám ott állt és beszélt, és a történet annyira magával ragadta, hogy egyszer csak neki is szökdécselni és táncolnia kellett, ahogy mestere is tette. És e percben kigyógyult bénaságából. Így kell a történeteket elmondani.

(Martin Buber: Haszid történetek.

Fordított: Rácz Péter, Atlantisz könyvkiadó, 1995.)

A római hotel teraszán, a nemzetközi társaság magyar asztalánál én voltam egyedül, aki nem panaszkodtam a vacsorára. A Nemzetközi Keresztény Zsidó Tanácsnak a világ különböző városaiban rendezett konferenciáin, melyeken a zsidó-keresztény kapcsolatrendszeret valójában már hetven éve elemzik, az étkezések összeállításánál mindig komolyan figyelnek a különböző felekezetek igényeire. A magyar résztvevőknek ez sokszor nincs ínyére. Legtöbbször hiányoznak ugyanis a húsok, vagy túlzóan egyszerűsödik le a menü, hogy megfeleljen a különböző felekezeti előírásoknak. Számomra azonban a meleg római estében semmi nem lehetett rossz. Ha van az asztalon akár csak egy is a paradicsomban úszó zész-tákból, a fényes mázú, vaníliás, mandulás pitékből, és két asztalt borítanak be a háromszögletűre szeletelt görögdinnyék, már semmi nem lehet rossz.

Ezen a konferencián élénken felfigyeltem pesti szervezetünk főtitkárának javaslatára: „Írjunk keresztény-zsidó szakácskönyvet!” Arra gondoltam, nem olyan szakácskönyvet kellene írni, ami elbeszéli a zsidó és keresztény konyhák technikáját, receptjeit, a háztartások szokásait, hanem olyat, ami rámutat a kapcsolatokra. Nemcsak a kölcsönhatásokra, hanem elbeszéli a valóságos történeteket, a békésebb időkben még létező szomszédi kapcsolatok gazdagító tapasztalatait. Amikor az ízek óhatatlanul üzentek egymásnak. Talán személyes sorsom, keresztény anyám és zsidó apám nagyszerű élettörténetén keresztül felismerem ezeket a folyamatokat, és emlékezni tudok rájuk. Valójában készen is állok erre, hiszen

amikor ihletet kapok, és úgy érzem, írnom kell, valamiféle hálával kell adóznom a múltnak, szinte minden emlékem ételkehez, főzéshez, együtt-étkezésekhez kapcsolódik. Ilyenkor, ha más nincs kéznél, a munka üres perceiben, itt Cambridge-ben, a Tesco pénztárában megnyomom a pénztárcédula gombját, és ezekre a papírszeletekre kerülnek a gondolataim. A cédulák formája miatt Tesco-Védáknak hívom őket. Jellemző a mi időnkre! Már az elmélkedés, az életről magáról szóló gondolkodás színtere is a Tesco. Szupermarket világ.

Mindazonáltal a késztetésekre hallgatva én örömteli étkezéseim emlékezetének könyvét szeretném megírni. Valamiféle *Book of Indulgences*-t, ahogy angol barátom mondja. A „*Szép élvezetek könyvét*”. Képzeteimet olyan szélesen és olyan intenzíven töltik be ezek az emlékek, hogy remélni merem csak, felidézésükben nem pusztán a torkosság tanúi lesznek, hanem hordoznak majd az élet jobb megismerését szolgáló üzenetet is.

**

Amikor egyfajta személyes szakácskönyvet, örömteli étkezéseim emlékezetének ilyen könyvét szeretném megírni, talán mégsem saját emlékemet beszelném el elsőnek. Azzal a sokszor hallott elbeszéléssel kezdeném, melyet anyám mesélt sokszor a legközvetlenebb átéléssel. Azokkal a képekkel, melyeket ezek a mesék láttattak velem. Az alkonyati vacsorákkal, amikor a család fiatal tagjai, a karcsú derekú, hullámzó hajú, gyönyörű olasz lányok, a nyilasok elől a családnál bujkáló, sovány, zsidó apámmal együtt alkonyatkor felkapaszzkodtak a keskeny, vidéki utat szegélyző eperfákra. Vacsorázni. Anyám olyan belső meggyőződéssel beszélt a boldogságról, kacagásról, csevegésről és a gyümölcs jó ízéről, hogy nemcsak láttatta velem az alkonyatban elterülő utat, hanem egy igazán jó vacsora képét is nyújtotta vele. Mennyire nem a jóllakás, vagyis mennyire nem a gazdagság a jó vacsora titka! Talán az együttlét, talán maga az életet adó táplálkozás öröme a titok.

A magyarországi eperfák különleges üzenetet hordoznak. Valamilyen értékes elegancia lengi őket körül. Fehéres zöld, pici fekete pöttyökkel ellátott gyümölcsük nem esik túlzásokba. Inkább sejtet valamilyen csodás aromát, illatot. Csak néha édes intenzíven. Az édességet is inkább csak sejteti. Delikát – a szó igazi értelmében, ahogy azt más nyelveken mondják ennél sokkal 'rangosabb' dolgokra. Ez a szederszerű gyümölcs szívesebben marad 'vadon', a szegények vacsorájának. Nem lényeges, hogy nemesíthető-e, nemesítik-e, hiszen ő már nemes. Hozzá tartozik az utak menti gyönyörű fa, és az alkonyat. Számomra pedig a pécsi Sétatér ódon falai is, melyeknek tövében a pécsi nyár odaadón terült el minden évben lehullott gyümölcsük szőnyegén. Igazi szakácskönyvben valószínű ehhez a bekezdéshez nem is lehetne receptet ajánlani. Semmi nem pótolja azt az élményt, amit az illatos zamat nyújtott, ha az ember iskolából jövet, éhesen, elért egy pici

gyümölcsöt a fán. Az illatnak és édességnek ez az emléke számomra a régi kőkerítés, a mögötte lévő nyári színház elszállott hangjai, halványlilás fényei, az évszázados fák, a pécsi délután íze is.

Anyám elbeszélése pedig maga a történelem, bármilyen fellengzősen hangzik is ez. A nyáralkonyati vidéki út fáin vacsorázók képében ott volt a nélkülözés, a családi, emberi összetartozás, a veszély, a hősiesség nyoma is. Az igazi történelem. És persze a saját „történelmem”, mert abban a szerelemben fogantam, ami anyám és apám között apám bujkálása hónapjaiban, ott, az útmenti kis faluban bontakozott ki. Soha nem láthattam, elbeszéléseikből mégis előttem áll a kis földes szoba, ahol a dupla ágy vastag dunyhái alatt apámat rejtegették. Mellette a tüdőbetegnek álcázott anyám feküdt, hogy az esetleg razziázó nyilasoknak legyen mit mondani, miért nem lehet a szobába belépni. Az ilyen razziák ellen nagyapámat valamennyire olasz állampolgársága is védte. Hozzá nem jöttek, vagy talán nem is jöhettek kutatni a nyilasok. Ahogy elbeszéltek azonban, mégis sokszor kellett apámnak a hívatlan vendégek elől a szoba kis ablakán át a havas udvarra ugrani, és ott rejtőzni egy ideig. Hogyan merészelte mégis szerelmesen a hóba írni ilyenkor anyám nevét? Pedig ezt tette, és sokszor mesélte is el nekem: „Az ablakon át láttuk a solymári hegyeken feketéllő német katonák vonulását.”

**

Nem lehetne csak úgy „megrendelésre” írni. Akkor kellene leírni valamit, amikor az emlék tényleg érzéssel telítetten, és sürgetően jön elő. Most mégis gazdagítani szeretném az ételekkel és evéssel kapcsolatos élményeimről írottakat, és észreveszem, hogy erőlködnöm nem kell sokat. Most meséltem a munkatársaimnak a hűvös, szürke, nedves munkahelyi étkezőben, a decemberi, négy órakor már sötét angol égboltra kitekintve, milyen meleget árasztanak a forralt borok a téli hideg pesti utcákon. És milyen fényesek az Ádventek Bécsben! Mennyire élvezte drága anyám az ünnepi teret a bécsi Városháza előtt! Azokat a jó zsíros kenyereket! Persze ezek külön „műfajt” képviseltek Bécsben, mert nagyon jó volt az erre használt kenyér. Tömör, friss, barna, de nem túlságosan sötét kenyerek voltak ezek, a héjukon a fehér lisztcsíkokat még ott hordták, és nagyon jól illett hozzájuk a töpörtyűs zsír. A hozzájuk járó grog számomra nem volt lényeges, bár teljességgel összetartoztak.

Szegény anyám nincs. Valószínűleg karácsony sincs úgy már. Micsoda vakmerőség ilyen mondatok mellett a halászléről írni, de most ezek emléke tör elő, ez beszél el és fedi az anyám halála felett érzett fájdalmat. Azok a karácsonyi halászlék ugyanis az „élet” kategóriába” tartoztak. Örülök is, hogy azóta tudom már, a hal rituális jelentőségű a keresztény-zsidó kultúrkörben, és valószínűleg más vallásokban is. Erre persze senki nem gondol, mert nem is kell rá gondolni, de mégis nálunk a halászlé mindenképp a karácsonyesték középpontja volt.

Elkészítése a leggyönyörűbb munka volt annak ellenére, hogy igazán nem szép és nem kellemes még húsupban élő halakat vagdalni. Mégis, kis megrendüléssel ugyan, de szép munkának éreztem. Ezekből a friss halakból tisztaság áradt. Büszkén őriztük meg kincsként a belsősegeket és a vért is belőlük, hogy felhasználjuk a levesben. Ez 'kóser' vér. Ez eszencia. A halászlébe bele kell kerülnie a friss, nagy gerinceken még ott maradt véren túl is minden megmaradt vérnek. Ha a már forrásban lévő levesbe bele tudtam önteni a tál mélyén rekedt vért, az étel sűrűségének és zamatának egyik záloga volt. Mint ahogy a nagy pontyok hólyagjai is. Ezek ott úsztak a gyönyörű színű, jó paprikáktól piros lében, a kivillanó fehér haldarabok között, és ahogy főtt a lé, lassan kipukkantak, és ízüket a levesnek adták. A halászlé persze nem leves. Itt a sűrűségben nem lehet hajszálnyit sem tévedni. Ez olyan kategória, mint a Mahler-szimfóniák. Gazdagságuk miatt ott sem lehet a mű másodpercet sem túl rövid, sem túl hosszú.

A halászlé esetében épp úgy, mint minden igazán nagy ételnél, a lábos sem mindegy. Amikor anyám halála napját követően a kamrába léptem, és láttam a hurokra akasztott nagy piros halászléslábost, meggyőződésem volt, hogy anyám egyik legnagyobb kincse függött ott. Szegénysége jele, és ugyanakkor a legnagyobb gazdagság jelképe volt egyszerre ez a lábos. Anyám tulajdona. Ereklýe.

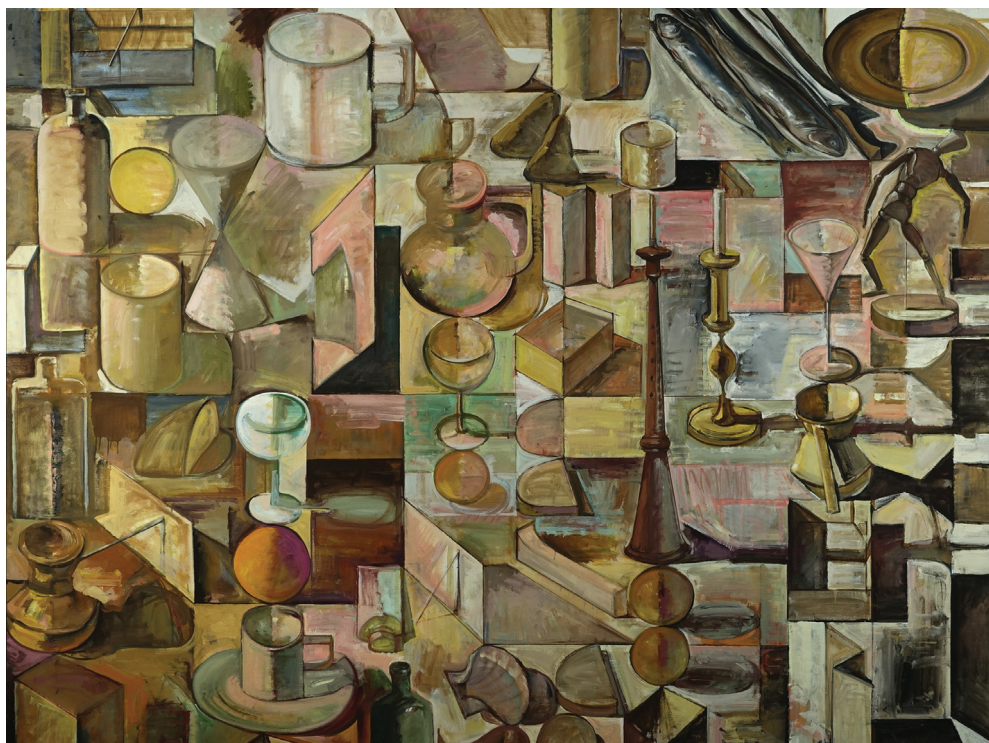
**

Egy másik konyhai eszközre is mint a család egyik legnagyobb ereklýéjére tekintettünk. A krumplinyomóra, amiért apám az esztergomi fehérszalagos, kikeresztelkedett zsidó munkaszolgálatosok táborigonyhájáról a tábor mellett lévő Domonkos zárdába kéretőzött egy napon, hogy kölcsönkérjen egy krumplinyomót. Meg is kapta, de nem tért vissza a táborba vele. Tudta, hogy másnap a tábor Németországba indul, ami a halállal egyenlő. Sokszor elmesélték, hogyan állt akkor a Dunára mutatva fiatal anyám a folyó partján, hogyan mondta el, hogy nem akar apám nélkül élni, és hogyan álltak ekkor nagyapám elé. Apám azt mondta nagyapámnak: „Természetesen nem kell befogadnia, visszautasíthat, hiszen tudom, mit jelent ez.” Nagyapám válaszolt: „Csak egy életünk van fiam, gyere be”. És rejtegették hosszú hetekig a beágyazott ágy dűnyháí alatt.

**

Hogy lehet, hogy egy életen át őrizték, és természetes módon használták ezt a krumplinyomót? Mennyire más, és egyedűli módon volt jó minden krumplipüré, ami azzal készűlt. Mert nem elég a vaj, a só, az előre melegített tej? Az ezzel készűlt pürék nagyszerűségét állaguk miatt, azt hiszem, a nyomó adta meg. Teljes természetességgel használtuk ezt a krumplinyomót. Története jelentősége csak a legutóbbi években vált fokozatosan tisztává előttem. Ahogy készűlt a

szilvászombóc, a kis asztal mellett ülve a története előkerült, ahogy néha anyám „mesélt”. Nagyon rövid elbeszélések voltak ezek. Egyszerűnek hangzó válaszok jöttek a kérdéseimre is. „Hogy lehet, hogy Ómami nem került Auschwitzba?” „Megszakadt a szíve, infarktust kapott a németek bejövetele napján” – mondta anyám teljes egyszerűséggel, minden „pátosz” nélkül. Azt hiszem, meghaladta világa kereteit, és feladatát is, hogy elmezze a mondottakat. „Láttuk a tűző napra, a járdára kitett pólyás csecsemők sorát” – mondta egyik elbeszélésében, és valóban, nem is kellett tovább kommentálnia ezt.



Magyarai Márton: Végtelen csendélet (2004)