

Farkas István

A paprikás krumpli kérdése

Ami az egész világon egyedülállóvá teszi, az a magyar, vagyis a makói hagyma. A világ összes hagymáját párolni vagy főzni illik, mert olyan fajta, mint a sárgarépa, a borsó vagy a krumpli. Egyedül a makóit kell zsírban pirítani. Nem mintha főzni vagy párolni nem lehetne, de azt tudják az olaszok és a franciák is, és arra ott van az Újházi-tyúklevés vagy a zöldséglevés csipetkével. Pirítani azonban csak ezt az egy fajtát lehet és illik és kell. Ettől lesz gulyás a gulyás, vagy paprikás krumpli a paprikás krumpli. Az ember megvárja, míg a nagy tűz leég. Csak akkor rakja fel a bográcsot bőrös füstölt szalonnadarabkákkal, disznószírral, vagy manapság – pótlékként, mert az orvosok kitalálták a koleszterin nevű anyagot, amit persze egyetlen egy szakácsnő sem ismert korábban, és soha egyetlen gulyásban vagy paprikás krumpliban sem lehet belőle egyetlen szemet sem találni, és különben sincs semmi köze az egészséghez, mert nem ez az az anyag, amelyik árt a szervezetnek, hanem tudvalevőleg az, ami a „szívből jön” –, szóval, manapság napraforgóolajjal, vagy ahol nagyon „olaszosan” kívánnak főzni – ami megint csak olyanok találmánya, akiknek fogalmuk sincs a magyar konyháról – olívaolajjal. És akkor el kell kezdeni figyelni az eseményeket, mert itt dől el minden. A hagymának meg kell pirulnia. Nem főnie, nem párlódnia, nem sülnie, hanem pirulnia, mint annak a copfos kisleánynak, akire az a nagydarab Jóska legény rákacsintott hagymaszedés közben, ott lenn, Makón. Aztán, amikor már mosolygósan elpirult, akkor szépen le kell venni a tűzről, hogy ne keseredjen meg a mosolya. Ettől kezdve már egyszerű a dolog: mehet bele a paprika, a krumpli, só meg víz, és felszítva a tüzet addig kell főzni, míg a krumpli puha nem lesz, és vagy lesz leve, vagy nem sok, mert az már a szakácsnő ízlésére és a meghívott vendégek szája ízére van bízva. Mint ahogy a kolbász vagy a virsli is. A savanyúság lehet hozzá paprika, uborka, csalamádé vagy – urambocsá! – patisszon. Hozzá a homoki cserszegi fűszeres illik a legjobban – amint Hamvas Bélától tudjuk –, vagy manapság a chardonnay. Egészségünkre!

Simonyi Gyula írt egy nagy sikerű tanulmányt a nyolcvanas években. A címe: Töprengések a bérmunkáról.

Ebben a különböző munkákat csoportosítja és értékeli abból a szempontból, hogy melyek azok, amelyek Istennek tetszőek, és melyek azok, amelyeket jobb elkerülni, mert azokat Isten nem szereti, vagy nagy az esélye annak, hogy azokat végezze az ember eltérül eredeti feladatától, az Istennek tetszéstől. Alapvető célja az volt a tanulmánnyal, hogy mindenkit buzdítson az Istennek tetszés feladatának teljesítésére. Megoldásként a másokért, a legrászorulóbbakért végzett munkát jelölte meg, de semmit sem mondott annak veszélyéről, hogy maga a munka milyensége nem óv meg a tévutaktól, tehát az erre a munkára értelmében és érzelmében felkészületlen embertől magától.

Mert bizony paprikás krumplit is lehet főzni bérmunkásként, kényszer-munkásként, háziasszonyként, hobbiból, gebinesként, és mindegyik lehet Istennek tetsző, vagy éppen nem. Mert nem a paprikás krumplin múlik és nem is a beosztáson, hanem annak a be-látásán, bele-érzésén, azaz lelki-ismeretén, aki készíti, bármilyen sapka legyen is rajta. Ez pedig az az érzés és az az értés, amely együtt érzi, együtt érti az egészet, benne önmagát és a többiekét mind, a csillagoktól a fűszálig. Ezért sem egyszerű jó paprikás krumplit főzni.

Van ebben a paprikás krumpli-főzésben egy nagy kérdés. Mert azt még csak érti az ember, hogy aki dolgozik, annak ennie kell, hogy ismét dolgozhasson. Mindenki tudja ezt, akinek már korgott a gyomra az erdőben, favágás közben, az asztalosműhelyben gyalulás közben vagy a harmadik emeleti lakásban, miközben pászította az ablakot, sőt még paprikás krumpli-főzés közben is, mert ahhoz hozzátartozik a füst leöblítése valamilyen megfelelő – általában az étvágyra ható, gyomorkorgató öblítőszerezrel, amely a füstben lévő mérgeket semlegesíti. A nagy kérdés előtt persze van itt néhány kis kérdés is: Miért jó a bogrács, és miért jó a füst?

A bogrács nyilván azért jó, mert eredetileg üres, és így bármi belerakható. Régi alapelv, hogy ami tele van, azt az égiek apasztják, ami viszont üres, azt töltik. Ezért lesték el az égi-ektől a tűzzel együtt a bográcsot is az emberek. Az már persze más kérdés, hogy mit tesznek bele szándékosan, vagy mit hagynak csak úgy, magától behullani. Ezen a ponton bukkott és

bukik el ma is az ember, és nyeri vagy veszi el olyannyira félreértett szabad akaratát. A bogrács másrésztől azért is jó, mert azt a lángot, amely éget, elemeszt – amelyet a tűz ad –, szétosztja, mérsékli, átalakítja olyan hővé, amely érlel, puhít, egyesít. Ami nyers, ami kemény, ami durva, abból érettet, puhát, finomat állít elő.

És a füst? A füst méreg, hallhatjuk az egészségvédelmi tanácsadóktól, akikből manapság, amikor mindenki gyógyszerek, biotermékek után kutat, és költi rájuk nehezen megkeresett jövedelmét, egyre több van. Állításuk részben igaz is. A füst azonban nemcsak méreg. A füst adja azt a bizonyos ízt, amelyet tűz nélkül csak úgy lehet előállítani, hogy már korábban tűzön megfüstölünk valamit, s azt belefőzzük a paprikás krumpliban. Ilyen legtöbbször a szalonnabőr, a füstölt kolbász vagy a füstölt sonka. Ez az íz látszólag semmi, sőt bizonyos szempontból méreg. Mégis, ha hiányzik, akkor nem az igazi az a bizonyos étel. Megenni persze meg lehet e nélkül az íz nélkül is. Meg is esszük, mert mások jóindulattal – vagy egyszerűen üzleti érdekből – vigyáznak az egészségünkre, aminek már rég nem ismerjük a jelentőségét, de már apáink és nagyapáink is vigyáztak rá, és az ő orvosaik és papjaik is figyelmeztették őket ezen dolgok fontosságára.

Az íz jelentősége azonban ennél sokkal több. Az ízérzékelés az ember olyan belső érzete, mint a külsőnek, a testnek a szem. Nagyrészt a szemmel tájékozódunk a külső világban, és ugyanígy nagyrészt az ízek feladata lenne a belső világról való tájékoztatás. Lenne, mondom, mert a belső világról való tájékozódás ma már nem divat. Minden kint zajlik, nyilvánosan. Csak le kell ülni a tévé elé vagy kézbe venni egy újságot, és bárki meggyőződhet róla. Az egész világ ott zajlik, nyilvánosan. Semmi csendes, semmi rejtett – mert kit érdekelnek a hétköznapi csendes történések, s kit a rejtett érzések, érzelmek, gondolatok íze? Az élet is zajlik, és az élet is nyilvános: „Nézzétek az ég madarait és a mezők liliomait...” Akkor meg kinek van szüksége a csendes és rejtett dolgokra? Már megint egy kérdés! De nem érdemes beállni a mindig és mindenáron előrerohanók, megoldást keresők, választ adók táborába. Még nem, az még messze van, és akkor sem rohanva, hanem valahogy úgy, ahogy a negyedik

bölcs tette, aki egyedül élte túl négyük közül a valóság megpillantását. A legenda szerint ugyanis egyszer négy bölcs – mindegyikük az igazság keresésének (az Istennek tetsző életnek) szentelte egész életét – addig könyörgött az angyalnak, míg az megsajnálta őket, és megmutatta nekik a valóságot. Az első rögtön agyvérzést kapott, a második visszatérve megőrült, a harmadik felakasztotta magát, és csak a negyedik élte túl a kalandot. Ő csendesen visszavonult, gyakorolta az adakozást, a szolgálatot és a szelidséget, és akiket érdekelt az igazság, azoknak mesélt, példázatok és a természetből meríthető tapasztalatok alapján próbált segíteni.

Még a nagy kérdés feltevése előtt – mivel ennek feltevést sok minden fontos dolognak meg kell előznie – a paprikás krumpli szépen elindul a maga jól megtervezett útján. Keveredik mindenféle már meglévő anyaggal, nyállal, gyomorsavval, epével és egyéb mirigyváladékokkal és levegővel, hogy átalakulva, s egyre finomabb és finomabb anyaggá – vérré, idegsejteké, izomrosttá, adrenalinná, kortizonná, spermává – válva végül segítse fenntartani az egész rendszer működését, s talán egyszer, ha már elegendő mennyiség és minőség áll rendelkezésre a legfinomabb anyagból, egy új élet elindulását biztosítsa. Meglehetősen szép fejlődési lehetőség egy paprikás krumpli szá-

mára. S ha jól belegondolunk, ehhez nem kell semmilyen extra erőfeszítés. Mert ha ez nem paprikás krumpli, hanem valamelyik déli sziget banánja, fügéje, ananásza és datolyája, akkor a fáramászáson kívül egyéb munka nem is kell hozzá.

De mi lesz a füsttel? Mi lesz azzal az ízzel, amely nem az emésztést segíti, hanem étvágyat gerjeszt, és emlékeztet valamire: egy pillanatnyi benyomásra, öröme, bánatra, félelemre, vagy a figyelemnek egy olyan pillanatra, amikor éppen nem veszem bele semmibe, amikor a kötelességek nem nyomasztottak, s amikor nem bámultam bambán a tévét sem. Egy olyan pillanatra, amikor hirtelen megérttem valamit, vagy megéreztem annak a tiszta örömét, hogy minden kilátástalanság ellenére itt és most élek. Ez az íz is átalakul, mint a krumpli meg a bor. Vérré válik, de egy másfajta vérré. Olyan vérré, amely talán egyszer egy megszülető másik fajta testet, egy újjászülető belső testet fog táplálni, ha minősége és mennyisége elegendő lesz annak megszületéséhez: „Bizony mondom, aki nem születik újjá...” De addig csend van, és semmilyen nyilvánosság nincs, mert nem is lehet. Még nincs hangja – mert ami volt, hamis volt, így el kellett veszítenie –, s még nincs, aki kiálljon bármivel bármilyen nyilvánosság elé – mert aki volt, az valami teljesen látszólagos, lényegtelen volt, így meg kellett halnia. Erről az igen összetett, de csendes folyamatról

szól G. I. Gurdjieff Belzebub meséje unokájának című könyve.

A paprikás krumpli íze bármikor felidézhető számomra – főleg, ahogy a feleségem készíti –, mert sokszor és sokat ettem belőle. A füst íze is. Ez a másik fajta íz azonban ritka vendég. Először észre sem veszi az ember, csak mintha sejtene valamit. Valami más van, mint ami szokott lenni. Aztán már megismeri és vágyódik utána, mert jó íz, és érzi, hogy tápláló. És akkor egyszer eljut oda, hogy keresni kezdi, minek az íze is ez, és mi nyomja el, hogy nem érezheti többször.

Olyan ez a keresés, mint a tölgyfa gyökeréé. Ha minden feltétel összejött, a makk gyökeret ereszt, és nagy erőfeszítéssel kihajt. Aztán vár a fényre. Közben pedig gyökere egyre mélyebbre és mélyebbre fúrja be magát a talajba, a sziklák közé, mert tavasszal még volt elég víz, de aztan elfogyott. Már csak az íze maradt meg annak, ami jó volt és tápláló. Most már keresni kell. És ha nem avatkoznak bele, egyre jobban belegyökeredzik annak keresésébe, ami után vágyódik. Sokszor megfigyeltem azonban, hogy ha egy városi ember lekerít magának egy darabot az erdőből, és odaköltözik, hozza magával összes szokásait onnan, ahol nincs erdő, csak bokor, meg virág, meg konyhakert, amit persze locsolni kell, trágyázni és gondozni. S akkor még a tölgy is elkényelmesedik egy idő után. Gyökereit átcsoportosítja a talaj közelébe, mert onnan kapja azt, ami jó, ami után emlékei – génjei – alapján vágyódott, de már nem kell vágyakoznia, mert van elég, de már nem ott lenni, valahol a mélyben, az a kevés, hanem fenn, közel és sok. És akkor jön egy vízhiányos, aszályos nyár, amikor elzárják a vizet, s csak fürdésre nyitják ki este egy-egy órára, majd jönnek a novemberi ónos esők és orkánok, s a büszke tölgy egyszerűen kidől, mint egy homoki fenyő vagy nyár. A hatalmas gyökér nem a jólét, hanem a vágyakozás, a munka és a szenvedés eredménye. És ha életképes, és egyszer végre kidől a fellette álló hatalmas öreg tölgy, megnyílik a lehetőség, hogy fejlődjön és kiteljesedjen a másik irányba, és azzá váljon, aminek a Teremtő „a minden mindent táplál és minden mindentől táplálkozik” láncban eltervezte. Nem áll meg félúton a növekedésben, nem fárad el – bár néha évekig látszólag pihen, ha lenni valamilyen akadály jön közbe –, gyökere folyamatosan érzi az ízt, és egyre tovább kutat, utolsó lélegzetvé-



teléig. Tudja – hogy honnan, az rejtély –, hogy lehet még tovább is mennie, egészen a rejtett földalatti erekig, amelyek az összes fákat összekötik. És ahány tölgy és fenyő és bükk, annyiféle gyökér és forma, de amit lenn keresnek, és ami után fenn törekszenek, az egy, az közös, és így közös a nyelvük is, megértik egymást. Verseny nem a közös megszerzéséért és birtoklásáért van, hanem azért, hogy ki jut közelebb a Naphoz, ki éri el előbb az életető forrást, közben húzva, támasztva, lökdösve egymást, hogy a lehető legjobban megfeleljenek annak, amire létrejöttek. Táplálva azt, akinek szüksége van rájuk; aki éppen beléjük ereszti láthatatlan gyökereit, mint ahogy ők a földbe, és aki éppúgy vágyakozik az általuk biztosított táplálék ízére, mint ők a vízére. Az embert – főleg a fiatal embert – lehet lelkesíteni, lelkesedhet is, és még a lelket is ráteheti olyan eszmékre, dolgokra, amelyek rajta kívülről jönnek, de a belső, a titkos, a csendes növekedés, amitől a lelke ismerete, az egyet-értése, az együtt-tudása növekszik, azt csak ideig-óraig lehet kívülről, lelkesítéssel táplálni. Azt kívülről csak az íz megéreztetésével lehet tartósan segíteni, amihez eszköz csak a figyelem odaszentelése, a fogalmak reflektorfényének folyamatos áthelyezése, saját súlyának, a gravitációnak az érzékeltetése. Ennek az íznek a rendszeres érzékelése adja azt a szerves növekedést, amit a fa minden sejtje a maga nyelvén tud, de az ember már elfelejtett.

A felejtést elősegítik a kulturális szokások változásai is. Gyerekkorom emlékei közé tartozik a különböző fűvek rágása, s azok sokféle keserű íze. Azután jött a csemegeuborka és a diótorta harca, amiből rendszerint a csemegeuborka került ki győztesen, de igyekeztem a dolgokat úgy befolyásolni, hogy ne kelljen döntenem valamelyik mellett, hanem mindkettő sora kerüljön. Végül is mindkettő elmúlt, és jött a sós mandula és az amerikai mogyoró, s évtizedekig uralta az ízek terepét. S talán jó tíz éve – Maria Treben és a zöld teák jóvoltából – visszajöttek hozzám a keserű ízek a maguk kimeríthetetlen gazdagságában akkor, amikor a nyugati világot éppen megint ellepte az édes íz, a vele járó harsány hangokkal és színekkel.

Röviden ennyit az ízről.

Visszatérve a nagy kérdésre: Miért kell annak is ennie, aki nem dolgozik, mert nincs munkája, vagy annyi a pénze, hogy nem kell dolgoznia? Vagy a másik oldalról feltéve a kérdést: Miért táplálják az embert, és mit, mi mindent táplál az ember és az emberiség a munkájával vagy a psz-

ta létével? S már jönnek is a jól ismert válaszok maguktól, hivatlanul, mert hát megtanultuk őket: „Nem mindegy?... Mert minden élőlény táplálkozik... Mert ilyen a világ rendje... Mert amit anyád megfőzött, és a tányérodra kiraktál, azt kutya kötelességgel megenni, fiacskám... Mert enni jó... Mert vagy úgy oda, hiszen be lehet kapni egy perc alatt, aztán csinálhatod tovább a dolgodat...” No, igen. De ettől a sok ismert választól az egy nagy kérdésből megint tizenhárom kicsi lett. A másik oldalról feltett kérdésre pedig sérti az ember büszkeségét, így méltóságon aluli válaszolni rá. Ha valaki mégis válaszol, addig jut, hogy megmondták, egymást kell táplálnunk: „Éheztem, és ennem adtál...” – ami megint nem válasz a kérdésre. Ha azonban az erő nem fogyna el magától vagy a munkától, akkor sokkal több idő maradna a munkára magára. Nem kellene aludni, vetni, aratni, főzni, mosogatni, rágni, emészteni, üríteni, mosni, vasalni, s a többi, hozzájuk kapcsolódó folyamatda sem lenne szükség. Csak olvasni, zenét hallgatni, szórakozni, beszélgetni, festeni és házakat építeni kellene, s a hozzávaló energia jöjjön a levegőből és a sok szépségből, ami minden pillanatunkat betöltene. És boldogan tudnánk táplálni azt, aki belőlünk él, mert akkor dolgozni sem kellene, mivel kenyér sem kellene. S akkor nem is létezne olyan szavunk, hogy kellene, vagy kell. Akkor az lenne a szavunk, hogy van. Van, ahogy a víz, a levegő van, ahogy a fű nő, ahogy este lesz, majd reggel. Akkor versenyeznünk sem kellene, és ölnünk sem kellene egymást, mert amire szükség van, az magától meg lenne mindenkinek egyformán. Miért kell nekünk az, ami csak nehezé teszi az életünket? Ki találta ki ezt az örültséget? Kinek hasznos mindez? Egyáltalán létezik itt valaki számára olyasmí, hogy haszon, ha az embernek káros? Mire szolgál mindez a sok verejték, szenvedés? Kit, mit táplál ezzel az ember? Táplálhat-e bármit is e nélkül?

Nem javaslom, hogy ezekkel a kérdésekkel bárki akkor kezdjen el foglalkozni, amikor a hagymát pirítja a paprikás krumplihoz, mert akkor abból biztosan nem lesz étel. Sokkal jobb azután, hogy a desszertet is elfogyasztotta, a kávé is megitta, és kifeküdt a ház mögé, az árnyékba, ahol megfelelő a levegő és a környezet minősége az étel, az ital, az ízek, az illatok és gondolatok emésztéséhez.

Igen, a levegő, az illatok egy másik szint. Nincs levegő- vagy illatgasztronómia. Pedig lehetne. Hányféle levegőt ismerünk, s hányféle van, amit

még nem ismerünk. A vegyészek, fizikusok levegője hasznavehetetlen, emészthetetlen, élvezhetetlen. Olyan elemeket és vegyületeket tartalmaz, amelyek sohasem és sehol sem léteztek együtt, és ha lombikban összekeverik őket, felrobbannak. Olyan ez a levegő, mint a műanyagmarcipán. Nem sokkal jobb minőségű, de már lehet benne valamennyi ideig létezni, a nagyvárosi metrók és buszok levegője. Az ember akkor érzi ott igazán az igazi levegő hiányát, amikor kiszáll belőle, és szervezete önkéntelenül mélyet lélegzik. Pedig amit ekkor beszív, az sem az a fajta levegő, amit eredetileg neki szántak. Az igazi levegőhöz jutáshoz ki kell menni tavasszal a Pilisbe, a Bakonyba, vagy le kell ülni a Balaton partjára szeptember végén, hétköznap, hajnalban. Ott igen. Ott van levegő. Attól a levegőtől pár szippantás után kitisztul az ember szeme, orra, füle, tüdeje, néhány nap után a mája, veséje, és érdekes módon a szívében is elindul valami kis változás. Nem jelentős, de mégis. Az észrevehető változáshoz legalább egy hónap kell, de annyi soha sincs. Végül ott van az a levegő, amire Aggteleken annak idején egy egész bányászokórházat alapítottak. A barlangok, a Béke-barlang levegője. Attól a levegőtől állítólag még a rák is menekül, olyan erős. Egyszer szívhattam belőle fiatal koromban, de sohasem felejttem el az ízet. Ez pedig közel sem a teljes lista, mert nem említettem olyan nem kevésbé ismerős levegőket, mint a különféle típusú háziasszonyok konyhájának levegője, a különféle felekezetek templomainak levegője, a teázók és kávézók levegője, a különféle gőzfürdők levegője, a munkahelyi légkör, az értekezletek levegője, a focimeccsek levegője, a párttaggyűlések levegője, a cipészműhely vagy a pékség levegője, a tehén- vagy a lóistálló levegője, a különféle gyárak és csarnokok levegője, vagy csak olyan, szinte árnyalatnyi, de minőségileg érzékelhető különbségek levegő és levegő között, mint amikor az őszi, fanyar, cseres illatú erdőben sétálva az ember hirtelen felkapja a fejét, mert megérzi, hogy nem rég egy róka keresztezte az utat. Ez az illatgazdagság azonban a mai civilizáció terjedésével egyre inkább a szavak jelentésének sorsára jut, azaz egyre szegényesebbé válik. Az új, szintetikus illatanyagok – amelyeknek a használata sokban leegyszerűsíti bizonyos higiéniai szabályok betartását – sok mindent elfednek és összeolvasztanak, amit pedig a Teremtő – célszerű okokból – kirívónak és különállónak teremtett. Pedig mindez a sok és még több levegőféle a levegőnek csupán csak azt a részét érinti, amely a paprikás krumpli fel-

ról, egyik látványról a másikra, hanem megemészteni, beépíteni, azzá válni. És megmutatni valamit, nem a látványból, hanem a beépülésből magából.

Valami hiányt azonban még az az ember is érez, aki mindennap a legváltozatosabb olasz konyhán és a legvarázslatosabb trópusi környezetben étkezik. S nemcsak a logikája érez hiányt. Mert semmi sem csak azért van, hogy táplálkozzon, hogy táplálják. Valamit táplálnia kell neki magának is. S ahhoz, hogy táplálni tudjon minden erejével – teljes szívével, teljes lelkével... –, mindent fel kell használnia ennek érdekében, ahogy a tölgy teszi. Nem tarthat meg semmit. Nem mondhatja, hogy már mindegy megvan. Már létezem, jól élek, vannak fiaim és lányaim, s már nincs szükségem semmire, mindent megkaptam az élettől. Mert az élet ennél sokkal többet nyújt minden lélegzétvételtől, minden pillantástól, minden falat kenyérrel. Azért nyújtja, hogy egy megfelelően kialakított szervezet teljes egészében átalakítsa a lehető legfinomabb anyaggá, amit csak képes előállítani. Ez pedig nem csupán az utódok sorának létrehozásához szükséges anyag, amelynek létrehozására minden egészséges növény és állat képes, hanem a teremtő akarat és a megismerő fgyelem anya-

ga. Ez az anyag hozza létre azt az utódot, aki az Ember fia az emberben. S éppen ezeknek az anyagoknak a termeléséből van, és volt mindig is hiány, s így nem születik meg az utód, az Ember fia az emberből: az Igaz Ember. A gépezet nem működik megfelelően. Nem tölti be a szerepét. Csak létezik, azaz felhasznál, de nem táplál. Persze így is táplál. Táplálja az utódait, mint a madár a fiókáit. Táplálja a benne, körülötte és az alatta lévő világokat az összes melléktermékeivel, és testével is halála után. Táplálja, vagy éppen rombolja minden kisugárzásával, szavával, gondolatával, mozdulatával – az emberi kultúra világát.

Vajon ennyi az egész, ezért teremtette Mindannyiunk Közös Alkotója ezt az egész apparátust saját képére és hasonlatosságára? S Őt ki táplálja, mivel és hogyan? Vajon nem éppen ezért adja számolatlanul minden lélegzétvétellel és pillantással azt a táplálékot, ami átalakítva, finomítva, összegyűjtve és újjászületve valahogy visszajut Hozzá, éppen Őt táplálva? És akkor miért nem olyannak teremtett minket, embereket, hogy elő tudjuk állítani ezeket a finomabb anyagokat? Sajnos tudjuk, hogy csak részben múlik Rajta a dolog. Élő tudnánk állítani őket. Sokan és minden korban élő tudták állítani, akik rájöt-

tek a sohasem volt titokra. Ma is előállítják. S nemcsak a szentek. Mindenki, aki képes magát szabaddá tenni az „ez van”, az „ilyen a világ”, „a tudomány majd megoldja”, az „úgyis meghalunk”, a „másoknak sem sikerült” vagy az „élvezzük az életet, amíg lehet” szemlélettől. A nehézség éppen az ezektől való megszabadulás, a szokások átváltoztatása, a megértett új fogalmak életgyakorlattá tévése. Táplálék van hozzá elég, már csak a megfelelő működést kell megvalósítani. Akiknek sikerült, azt mondják, nem egyszerű. Fáradtságos és hosszadalmas. Az eredmény is „csak” a „megtettem mindent azért, hogy amit kaptam, megháláljam” jó érzése. Azt mondják, ez „az igazság szabaddá tesz” érzése.

Röviden ennyit a fényről.

Az alapkérdés tehát így teljesedik ki: Lehet-e paprikás krumplit főzni, enni, cserszegi fűszerest inni hozzá – Isten dicsőségére is? Vagy más oldalról megközelítve: Lehet-e levegőt venni, figyelmet szentelni bármire – Isten dicsőségére is? S talán egy harmadik oldalról: Mit kell megadnunk a „császárnak”, a világnak: embertársainknak, családunknak, népünknek, a szomszédunknak, a természetnek – és mit kell megadnunk Istennek? Vagy ez egy és ugyanaz a folyamat?

