

Menyhei József

Széthulló portán – 2012 –

– A széjjelség, a hanyatlás gyűrűjében állok.
A portán eszközök és szerszámok darabjai,
alkatrészek, gyártmányok halott üszkei némulnak
beleveszve az időbe és széthullva a térben.
Elődök minőségre törő üllői és kalapácsai között
elszuhosodtak a szerszámnyelek és a széklábak is.
A pókhálós sarkokból foszló kötelek lógnak.
Rozsdás kaszapengék gerendák fölé dugva,
alatta felborult morzsolóra rábukott a daráló.
Az összetört pácosládán egérrágt a kukoricaszár.
A lovaskocsi kereke rég összeroppant.
Az ülésből a rozsdás vas maradt, előtte
a törött ostornyél ágaskodva mered
a rúd előtti ürbe, feledve a som ágak suhogását,
felejtve madárdalt, esőcseppet és az égi derűt.
A subát régen foltozták szorgos kezek, ma
széthasadva a kiálló százás szögön porfátyolban lóg.
A sutú menete berozsdásodva, vas talpával összenőtt
a földdel, melyen szétporladt kármentő szunnyad.
A bálázóról rongyos hevederek csüngnek,
mellette a traktor megbillent a lyukas kerekére.
A szénabálák semmivé töppedve üszkösödnek
mögöttük egy falon az ökörjárom kerete lóg,
leszakadt részét egy tuskó tartja közepében egy ékkel.
Egy kakas és egy tyúk kaparja a nylont az udvaron.
A portán élet és halál kerülgeti egymást némán.
A kiszáradt boróka, odvas eperfa, elszáradt gyümölcsfa
látványosan húzza árnyékra a tekintetet.
A feltörő bokrok, bimbós orgonák, nárciszok
sziszegnek harmatosan tulipánfejek közé,
melynek szirmai a zöldre hegyezett fűszálak
között kacagnak madarak felé.
A lépésekre csörög az avar, törnek a gallyak.
A járdát púposra formálták a cudar idők.
A fésületlen portán nyitott konyhaajtó

csikorog rozsdás sarokvasáról és hideget
sodor ki a cút a tűzhely mellől.

A gyerekféle valahol Európában, Hollandiában
vagy Londonban, hajón, vagy szigeten ténfereg,
vadássza szerencsáját, csábulnak tovább
az ígéreték földjén kezeslábas biztatásokra.

A konyhában hegyén-hátán káosz, asszony nincs.

A hideg tűzhely mellett az ember iszik, sír és káromkodik.

Ha mással nem, hát az öreg lóval témáz,
az néha felnyerít, majd megfordul és felrúg.

Beleharapna a gazdája karjába, mikor visszanéz.

A sapkát azért leveri róla figyelmeztetően.

Ahogy az felveszi egy személykocsi hátuljának esik -
papír már nincs, lejárt a forgalmi és a jogosítvány.

A kocsi tetején lószerszámok porosodnak -
innen már nem megy se kocsival, se lóval – gondolta.

A kocsmába menne még, de nem találja a kapukulcsot.

Hátralép és egy karóba akadva elzuhan a földre.

Párnára rá a szomszédok dilemmáznak, hogy
hova küldjék a táviratot; hajóra, városba, szigetre?

Majd úgy döntenek, a világhálón próbálkoznak
weboldalakat kutatnak, email címeket keresnek
ha élet nem is, internet van a porfészekben is....

Kis Pál István

Beavatásaim (részlet)

Bor, kenyér, szalonna

Csak ült a Mártélyi Ifjúsági Tábor tűzrakó helye mellett, néha belekotorva hosszú botjával a parázskupacba, és ízesen zengő, de valahogy mégis bensőséges hangon beszélt. Amikor leültem a tábortűznél szalonnájukat megsütni készülő fiatalok közé, Edittől, a néprajzosnak készülő egyetemista lánytól, már tudtam, hogy a beszélő öregember nem más, mint Feri bácsi, azaz Erdei Ferenc, a tudós szociológus és politikus. E tényről ugyan – csepeli munkásfiúként – nem voltam túlságosan meghatódva, de az a kék szemű makói lány olyan tisztelettel és büszkeséggel beszélt hírneves földijéről, megfogott és kíváncsivá tett.

A hivatalos előadását egyébként már délután a nagyelőadóban megtartotta, az a tűz körüli szeánsz inkább a ráadás, a többségükben leendő néprajzosoknak és szociológusoknak szánt jutalomjáték volt. Azon kívül, hogy láthatóan élvezte a fiatalos nyüzsgést, úgy vettem észre, a tűz, igazán a tűz tartotta őt a vonzásában. Nem tudom, hogy kész volt-e, vagy csak készülőben a *Néprajzi ínyesmesterségek* című könyve, de a mondott szöveg az írottal felette összecsengett. Erre persze csak jóval később, a kis könyvecske olvasásakor éreztem rá, merthogy a fülemben a szavak ugyanazt a hangot, az ültében térdére könyökölve beszélő, Feri bácsi hangját idézték. Bevallom, munkásfiú ide, proligyerek oda, az egyébként oly távolinak tűnő világ üzenetét hordozó mondandója egy életre belém kapaszkodott. A néprajz, a kultúra és a folklór iránti érdeklődésemet rajta kívül még sok minden más alakította, de hogy a szabadtűzön való sütés-főzés a szenvedélyemmé lett, jobbra neki köszönhetem.

Egyszerűen és szabatosan fogalmazott, hanghordozása sem volt kinyilatkozta-több, mint a rönkre ült bölcséké, de minden szava mögött a tűz égett. Az a tűz, mely a tudós írot korábban politikussá lobbantotta, hogy aztán esendőségéért meg-megpörkölődve, vagy épp hólyagosra marva váljék igazán bölccsé. Persze, amit ma tudok, akkor – 1970-ben – csak sejtettem, ám a varázslathoz ennyi is elég volt.

Érkezésemkor épp arról beszélt, hogy a paraszti élet hagyományos értékrendje szerint, *akinek bora, kenyere s hozzá szalonnája van, annak tulajdonképpen mindene van! Szociológiai értelemben – tette hozzá hamiskás mosollyal –, merthogy minden kultúra a sütés-főzés tudományával kezdődik. Az ételek elkészítéséhez költődő eszközök, a tudás, az együtt elköltött lakomák keretét adó szokás, a népek megkülönböztető sajátja, és ott van az a beavatottsággal megélt alkalmak különös*

misztériumában. Nem emlékszem, használta-e a misztérium vagy az ezotéria kifejezést, ezek nálam is már valószínűleg a későbbi tanulás, a tudatos tájékozódás hozományai. De mindegy is, mondandójának lényege valahogy az volt, hogy az éték közösségben – mondjuk szabadtűznél – való elkészítése, majd elfogyasztása, mindig valami titokba történő beavatás, s mint ilyen, szertartás.

Később, hogy magam is megpróbálkoztam vele, tapasztalhattam, hogy a bográcsban főzés alkalmá nem egyszerűen kedves és mulatságos időtöltés, több annál, kivételesnek ható élmény, mely épp közösségi mivoltánál fogva felemelő. Ez a merőben individuális és zárt, konyhának nevezett közegben nem megvalósítható. A kultúrája sem lehet feltétlenül azonos. A közös, nagy ebédek és vacsorák még mutatnak vele némi rokonságot, az élmény valahogy mégis más. A konyha, ha nem épp kommersz közétkeztetésre főznek benne, az önkifejezés, hadd ne mondjam, a művészet hona, a szabadtűz a táj folklórához, a közösség ízlése által szentesített főzési szabályokhoz igazodó mesterség terepe. Próbálkozna csak Tolnán vagy Bátán a halfőző mester a halpasszírozással, netán valamely más alapléfőzési praktikával, bizony mondom, tán ki is közösítenék. Hasonlóan járna a tejfőllel, a zöldségekkel vagy az arrafelé nem szokásos fűszerezéssel.

Feri bácsi, kotorva mindenkinek egy kis parázskupacot a tűzből, készséggel elismerte, hogy már csak a hagyományörző falvak közösségei ennyire szigorúak. Látott ő már a bográcsban tejszint is... *Merthogy a városi ember a konyhában szokásos eljárásait próbálja a bográcsban megvalósítani, többnyire persze kétes sikerrel. A városi közösség meg, a szabadtűzre kialakított eljárásokat nem ismerve, jóváhagyja. Itt van példának okáért a szalonnasütés,* mutatott a kezünkben szorongatott nyársakra. *Otthon többnyire csak a serpenyőben látnak, vékony szeletben, a bevagdósások mentén rózsaként kinyílva sültszalonnát. Szép, illatos, gusztusos, s bár kicsit tocsog a zsírjában, éke az a Marshall májnak, de sokfelé még a túros csuszának is. No, ezért darabolják szabadtűzhez, kicsit ugyan vastagabbra, de mégis csak szeletbe, s vagdossák azt a bőrét, centinként keresztbe. Sütéskor a zsír csorog összevissza, a java a tűzbe, mintsem az ugyancsak túlságosan vékonyra szeletelt kenyérre. Gyakran a tűz lángjába tartják a szegény páróját, de ha nem, a parázs is fellángol a rácsöpögő zsírtól. Így aztán pernyés, kormos, fekete lé csorog róla a kenyérre. A falánk nyakra-főre dicséri, a finnyás meg inkább éhen marad, de otthagyja. Mint azt az általam előkészített és nyársra tűzött sütnivalókon láthatjátok, a parasztember nem pazarol. Téglalakra darabolja, az egyik sarkából ide-oda sugárba indítja a bevágásokat, hogy azok sütéskor a zsírt egy helyre vezessék, minél kevesebb veszteséggel, a vastagra szeletelt és mindkét oldalán megpirított kenyérkaréjra. Gondosan forgatja, kerülve a gallyak lángját, keresve a hasábfák parázsát, s mihelyt csurogni kezd, a kétujjnyi vastag, de előre ugyancsak megpirított, kenyérszelet fölé tartja. Végül, mikor az kellően megsül, hirtelen hideg*

forrásvízbe mártja. Így aztán se pernye, se korom, csak, mint a fehértajtékos habkő. Próbáljátok ki – bízatta a társaságot –, a tűz alatt az agyaglabdákban talál krumplit is, hagymát is, aki úgy szereti. Ha óvatosan töritek fel, igazi csemege.

Mi meg kipróbáltuk, értő irányítása mellett megsütöttük a szalonnadarabjainkat. És részesei lettünk a beteljesülésnek. A különböző vastagságú, de egyformán átsült szalonna falatkái a forrásvízfürdőtől megtöpörtyűsödve kibontották a legendás éték számtalan ízét. Valahonnan jó fehér asztali bort is kerített hozzá a könnyedebb fajtából. Még ma is összefut a számban a nyál, ha arra az estére gondolok.

...

Nagyon büszkék voltunk magunkra, hiszen nagy titok tudói lettünk. Mentünk is másnap délelőtt ellesni, hogyan készül az a híres ünnepi marhapaprikás, mert hogy az volt soron. A kis könyvecskét, Erdei Ferenc könyvét a néprajzi ínyesmeseterségekről, ma is, mint bibliát forgatom, mert minden szavát értem, érzem, mint-ha belülről jönne az ő hangján... azt hiszem, ezt nevezik ezotériának.



A sas áldozata az izmusoknak (2014, tus, papír, 50×70)