

ÁGH ISTVÁN

Szegénységünk asztala

Bevásárlók és pénzemért azt kapok, ami van, ha van pénzem. Sorba állok annál a pultnál, ahol kimérik a kenyeret, szalámit, kolbászt, szalonnát; a kosaramba cukrot, cigarettát, lisztet, paprikát rakok, bort, selyemcukrot, a kasszánál fizetek, átteszem a kosárból a szatyromba az élelmiszert; hazamegyek, feleségem megfőzi, elkészíti, elraktározza — s egyikünk sem gondol a történetre, mindez honnan való?

De ha elmegyünk egy olyan étterembe, ahol emlékezetes ételeket szolgálnak fel, megindul bennünk a visszaálmodott gyerekkor konyhapárája, s a reggelik, ebédek, vacsorák illata a szívünk körül keringve, aztán eszünkig emelkedve előtt bennünket. Vagy messzire röpít, az illatok hajdani forrásaihoz, vagy fejünk fölé emeli varázssátorát, hogy elvonatkoztatva az emlékező helytől, ott és mégsem olyan gyönyörűséges étvággyal együnk, mint valamikor.

Milyen szegények voltunk, és mégis milyen ízesek voltak azok a szegényes ételek! És milyen szertartásosak voltak az evések! Szinte a létbizonytalanság fölé nőtt az a biztonság, ahogy mi ettünk akkoriban.

Ízesek voltak? Vagy csak az emlék emeli őket azzá? Már nem tudom, de nem is érdekes. Az a főtt krumpli, kukoricakása, krumpligánica, krumplikása éppen olyan finom lehetett, mint a mostani díszebéd, s az akkori ünnepi ebédekhez meg semmi sem ér föl ma már. Gyanakszom az emlék fűszereire, de nem felejthetem azt a valóságot, fűszereinek valódi erejét és árnyalatait, melyet csak az anyák tudnak úgy vegyíteni, hogy felejthetetlenek lehessenek, olyan anyagból, melynek termőhelye karnyújtásnyira van. A liszt, a krumpli, a kukorica a föld aromáit hozza az asztalig. Közel a föld, nincs ideje gyümölcséből kiromlani.

S a baromfiudvar népe, meg az ólak rőfögő keséi és bongyorai, húsukban az alkonyatra hűlő árpaföldek fölszabaduló szalmaillatával és az őszi kukoricatáblák keser-édességével!

Ott a vászonabroszon, melyet még a helyi takács szőtt; azon az asztalon, melyet az ismerős asztalos csinált. Legyenek bár az ülő- és evőeszközök kopottak, az ételek megszokottak — megújulnak a nyelv és gyomor kívánságaitól.

Mi nem szoktunk dicsérni — jaj, de finom! — mi tudtuk, hogy jó. Megdolgoztunk ételeinkért, s azt ettük, amit munkánk növelt. A falatok emiatt is ízesebbek lettek.

Lehet, hogy akkor fejeződött be a múlt, mikor az asztalra nyilontakaró került a vászonabrosz helyett? A kapkodó evés is akkor kezdődött? Most már vasárnapokra gyűlnek csak össze a családok. Az öregek otthon fölmelegítik, ami maradt — köznapokon. Nem tálnak, egyedül esznek, kislábasból kanalznak, villáznak a hokedlin. Gyorsan, mert magában rossz étvágyú az ember.

Évés közben nem beszél a magyar — mondja a buta szólás. Dehogynem beszélne! A szavak megindítják a száj nedveit; a történetek, a morrantások, a motyogások, a morfondírozások csak az első izelés pillanataiban hallgatnak el, aztán megindulnak és rábizzák magukat a rágás és nyelés ritmusára, befészkelődnek a kis szünetekbe, hogy azokat tágasabbá feszegessék, s legyen ideje a testnek eltűnődni étvágyán és egészségén. Akkor boldog a nyelv, ha az izek és a szavak patakocskáiban fürödhet, lévén alapvető képessége mindkettőre. A gyomor, ha fészeknek érezheti magát, lassan, szálanként bélelődve. S boldog az agy is, ha magáénak gondolhatja kezdeteitől azt, amit az ember megeszik.

Ez a gyomorhaj leghatásosabb ellenszere.

Kenyeret süt titokban az öregasszony — olvasom az egyik novellában —, de kifelejtí belőle a sót, és elásatja a postással pénteken. Gyönyörű novella, a kenyérsütés siratódala. Nincs a háznál rozsliszt, és mit ér a kenyér rozsliszt nélkül? A dagasztóteknőt a padlásról kell lecipelni, félre volt az már állítva végérvényesen. Pénteken nem szabad, csak bármilyen napon, de inkább szombaton szokás. A lopva dagasztott, kelesztett tésztát betemette a föld végérvényesen. Talán ha akkor megsül a házi kenyér, a pékek autójának első kereke is durrdefektet kapott volna.

Mi is lebontottuk a kemencét, a szénvonyó kis fekete csonkjára találtam a múltkor, anyám a nyelét feltűzelte, de semmirevalónak tarthatta ezt a kis fekete görcsöt. Néha, amikor az udvarvégi téglahalomban kutatok valami házi lyuk bedugaszolása miatt, ráakadok egy-egy füstös téglára, kemencéből, füstőlőből valóra. A kamrában még függ a gerendáról a kenyértartó. Erre rakta anyám a kihűlt kenyereket, antennához hasonló vízszintesen egymás fölé ácsolt keresztjeivel. Most pókhálós zablá- és zsákmadzagtartó. A meleg kenyerek az ágy dunyháira kerültek először, hogy a keménység ne merevítse meg őket. Alakuljanak törvényeik szerint. Abba a kenyér-meleg ágyba volt a legjobb lefeküdni. Olyant éreztem mindig, mintha anyám mellett aludnék.

Hadd nézzem végig a kenyérsütés napját az én szememmel.

Anyám izgatott. Rakom a fát a tűzre; apám hosszúra vágta és közepükön elhasogatta a karvastagságú ágakat, s lerakta a kemence elé a színbe. Megrakom a tüzet, boldog vagyok pírjában — ősember-örömmel, pásztorboldogsággal ülök a tuskón. A konyhában megkel a tészta. Anyám már letapsolta a lisztet kezéről, s a lehulló liszttel telehullatta a tésztát, jobb alsó karjával letörölte verejtékét. Már túl a dagasztáson, mikor a teknő végébe ojtotta a kovászt, s a lisztesfülű, vizesbögérből öntötte a vizet a lisztre, tenyerével az ázott lisztet hozzátapasztotta a kovászhoz, és dagasztotta, dagasztotta. Azokat a régi kenyereket sósította az asszonyok verejtéke is, azért voltak olyan szentek és eldobhatatlanok. Már túl a szakajtáson, mikor a vászonnal bélelt zsomporokba egyengette a kenyér alakját, hogy aztán abból keljenek, púposodjanak, s ha áttüzesedik a kemence ganéjjal kevert sártapasztása, és a gyerek, vagyis én, már megtette dolgát, becsoszogjanak a sütőlapáton a hőségbe, a zsomporok bordázatát viselve meg a szakajtóruhák monogramjait. Ettem olyan kenyérből is, melynek héjából V B — Vas Bözsi édesanyám nevét vágta ki a kés.

Ilyenkor később kellett a tehenet kihajtanom. Megvárhattam a szertartást. Megehettem a fokhagymás tejfölös lángost, mellyel a kemence hevét kipróbáltuk. Mikor a szénvonyót a lyukra düllesztett deszkákra nyomta valamelyikünk, a vakarcs szomszédságába, el kellett mennünk dolgunk után. Hatalmas, kerek lángossal baktattam a téhen csánkja mögött, ostorral jobb kezemben, igazán tejfölös szájjal, mert még a bal kezem is tejfölös volt, s úgy éreztem a fölkapaszkodó fokhagymaszagtól, mintha a bajuszom is kiserkent volna. A téhen azon a délelőttön nem lakott jól, a jóllakottságát jelző baloldali gödör hátsó combja, a gerinc és a bordák között nem tellett meg füvel és vad-

Lucernával, az idegenből fél nyelvvvel kanyarított répalevéllal és kukoricaszárral, csak egy picit fölpúposodott. A tehén nem akart hazamenni, ütni kellett a farkánál fogva, mint a gumibot kék hurkái testemen, úgy borzolódtak a botcsapások farka fölötti zsemleszínű mezőin, amit a hátsó lapocka fennsíkká feszített. Várt a tejfölös bableves, enyhe fokhagymaillatát fedő sárgarépaszeletekkel, a tányér széléről integető babérlevéllel, mely akkor várt igazivá, mikor a levest a kanállal megkavartam. A kenyérsütés második áldása, a kis vakarcs, ott lapult zsükrésbarnán a nagy kenyér helyén, akár a remegő kishúly a szekérszeka alatt, akit lucernakaszáláskor megsebesítettünk. A kishúlynak is hamuszínű volt a hasa alja. Vakarcsot törtünk a bableveshez.

Anyám idegessége már elmúlt. A kenyerek a dunyhákat melegítették. S közülük az egyik arra várt, hogy késsel megkeresztelve megszegjük az esti habos nyers tejhez. A többiek fölszállhattak a helyükre, én meg befekhettem utánuk a dunyha alá.

A kenyerek néhány nap múlva kiszáradtak, de úgy, hogy megtartották tegnapelőtti meg azelőtti, meg azelőtti zamatukat.

Másnap megszokott napra ebredtünk. Először ötkor az apám, anyám néhány perccel utána, ahogy illett, mint ahogy a gyalogúton kellett menniük a nap felé: elől az öreg, mögötte az öregasszony. A gyerek fölkelése olyan, mint mikor a kiscsikó elmarad, oldalra trappol, nagyot kerül és a mélyből előrebandukol. Annyit szunnyadoztam és mozogtam, hogy egyszer csak az asztalnál találtam magam a malátakávé és tej szomszédságában, meg a zsírdarabot tartogató kistányér előtt, ahová a héjában főtt krumpli aranygömbjei pottyanhattak alumínium késem alól. Az asztal közepén volt a kéttenyérsnyi túróstál — ki-ki ízlése szerint válogathatott, zsírral vagy túróval eszi-e a sózott krumplit. Ez a túró, azt hiszem, csupán családi volt, mert apám az alvadt zsírt ki nem állhatta. Úgy is szokott rosszállólag jellemezni embereket, hogy a zsírt kanállal eszik. A miénk csak a kanál formáját vette föl, onnan szaggattunk apró foszlányokat a krumpli tetejére, s ráhintettük a sót hüvelyk- és mutatóujjunk egymás fölött járó rostájából.

A zsírozott, héjában főtt krumplinak nem olyan az íze, mint amit a forró hurkához készítenek: a zsír, a só és a krumpli sokkal különvalóbb, szinte a nyelv hátsó felének kell megbirkóznia egyesítésükkel, de ez a munka gyönyörűség, kellő jutalommal. A túró a krumplihoz nem akar simulni, ízeik a szájban összezsápnak, s az íny aljából a nyál fölfelé fröcskendezve, valami különös málladékká omlasztja őket egybe, édeset a keserűvel. Efféléket csak anélkül az asztalnál lehet érezni, amelyik az egész családból fon koszorút magának, hogy később krumpli- és kenyérhéjaival, üres tányérjaival, maszatos szélű kanalaival, egyberagadt fogú villáival a mezőre tuszkoljon bennünket.

Fiatalabbik nővérem nagyon szerette a kukoricagombóc-levest, a kukoricalisztet gombóccá gyúrtan, tejben elkészítve. Vacsorára szoktuk enni. Őszi és téli eleji eledel volt. Mikor még érezték az izmaink a szedés és fosztás munkáját; az egyikét gyötrelmesen, a másikét búbanatosan. Szép és keserű volt az a gombócleves, akár az őszi esők, ha módjukban áll még leveleket is rántani magukkal.

De ne folytassuk a vacsoránál. Ülepedjünk le kissé az őszi és téli ebédeknél. Azért mondom, hogy itt maradjunk, mert ezek az évszakok csillogtatják föl a szegénység igazi eledeleit addig, míg a disznóölések idejét el nem hozza az advent. Attól kezdve vágnak már a parasztok, de még csak a félig hizott süldőket. Karácsonyra valamivel többre futja. Januárra már behízának a disznók másfél-két mázsájukba, és az az igazi! Csak a gazdagabbak tarthatták be ezt az ütemet, a szegényeknek egy hízójuk volt, s addig etették, ameddig lehetett.

Menjünk vissza a kukoricakásás ebédhez. Nem a gombócok finom kukoricalisztje való hozzá, hanem a lisztet zúzalékokkal érdesítő dara. Föl a lá-

basban a kása, csöpp vulkánokat és gejzíreket pöffentve magából. Jó lenne hozzá piritott szalonnaaprólék, de ilyenkor csak hagymára tehet szert az aszszony. Ha szalonna volt még, már aratásra sem volt az elég. Anyám receptje szerint cukros tejet is lehetne önteni rá. „Cukros tejet?” — mondja az apám. Családunk pártokra oszlik. Idősebbik nővérem utálja az egészset, bátyám apámra sandít, egyfélélt esznek a férfiak, fiatalabb nővérem anyámmal együtt tejezi, én meg, mint akinek két tányért raktak az orra elé, kóstolgotom: a hagymászsíros férfiagnak való, a tejes-cukros meg nőknek. Eszembe jut a reggeli, akkor apám volt a nőies a túróskrumplival.

Persze ha délre kukoricakása van, akkor nem lehet mellé kukorica-prósza, akkor krumplival kell változtatni a menün. De ha ma éppen a lepényné simított, aszalt otellőszemekkel telehintett, töretlen kristálycukorral édesített prosza lett volna az ebéd, akkor nem vacsoráztunk volna kukoricagombóc-levest. A krumpli és a kukorica helyet ad egymásnak. Már semmi közük ahhoz a torzsalkodáshoz, melyet a mezőn folytattak, akár a Nap és a Hold. „Be tudnád te világítani az éjszakát?” — kérdezi a Hold a Naptól, s nem gondoltak arra, hogy az embereknek mindkettejük fontos és gyönyörű.

Edesanyámat megtanította az anyja a cicegesítésre, a krumplis lepényre. Mikor a nagymama ellátogatott hozzánk ezzel a cicegével, kapta meg a gyermeki tiszteletet. Reszelt krumpli lesütve tepsiben, vöröshagymás zsírral leöntött teteje fölpirosodva, a széleken legfőképpen, ahol már annyira ropogóssá sül, hogy a vastól úgy válik el, hogy visszakunkorodik önmagára, megadva ornamentikáját. Barna rojtjait szerettük a legjobban, mint a nyulak a lucernások grafikába illő szélét.

De ezek csak őszi—téli helyzetképek. Mért jutnak mindig eszembe? Talán az ősemerre emlékezem, aki nyáron a világ töméntelen lehetőségét használhatta ki, de egyszer csak észbe kapva, mint a fuvarozó hörcsög, üregét tele rakta a tartós magokkal. Tavasz! Milyen hamar pirosodik a cseresznye, érik a meggy, Szent Iván napján már a puha édes alma is ehető. Eltartanak addig, míg a kajsi megsárgul piros-kerületesen. Aztán a rozsra, árpára érő körték! S egyszerre jönnek a szőlők korábbra érő fajtái. Hátuk mögött a cukorborsó, ahogy lehet már szedni a konyhakertből; zöldbab, uborka, paprika, paradicsom mutogatják jelenlőségüket, hamvasodnak a szilvák, s az őszi körték és almák fölzárkóznak siető előőrseikhez. Könnyebben lehet élni. Szüret lecsóval, kinek szegényebben, kinek gazdagabban; üresen magunknak, rokainknak már tojással, a kedves idegennek csirkeaprólékkal is telehullatva.

László-napra már lehet az első kelés csirkéből rántani. István királyra már vére is sütni való, mert a kispipiből csak alig csorog a tálba.

Nyári vasárnapokon csirke, csirke: rántva, pörköltnek, paprikásnak. A köznapokon üres zöldbab, üres cukorborsó, üres tök, pogácsák, kelt rétesek meg tojásrántotta reggelire, hogy bírjuk a kapálást, aratást, cséplést. A szeptemberi Mária-napi búcsúra meghíznak az első kacsák és ludak, kerül új bor is az előszedésből. Az év leggazdagabb ebédjét kezdik csinálni a nők a búcsú szombatjának délutánján. A férfi a távoli hentestől disznóhúst is szerzett, abból töltik a paprikát. Szombaton délután darálják a diót, törik a mákot a famozsárban a bunkósvégű méteres szálvással, rézmozsárban porlasztják a cukrot. Levágják a baromfiakat, s ha jó a gyerek, libamáját is kaphat vacsorára, de csak egy kis darabot, mert úgyis türelmetlenül eszik ilyenkor, az utcára fülel, és indul az ismerős kocsizörgésre, le ne maradjon a zöldág-lopásról, mert nagy dolog az erdei fejszés, rakodás izgalmát végigélni, aztán hazatrappoltatni a lovakat, ülve a cserfalevelek illatában.

Szombaton már főhet a töltött paprika, mert másnapra lesz igazán jó. A diós és mákos kalácsok is sülnének este. Habverők zörögnek, alakulnak a torták, sütemények. Minden csupa vanília, mazsolaíz, tepsimeleg a lányok holdudvarában. Ők művészkedik ki a süteményeket, ők szeretik a nyalakodó

kóstolgatást, szinte a nyelvükkel mérik ki az édes ízek arányait. Ha van szakácskönyv, csak a süteményekhez kerül elő, legtöbbször sárga, lisztes, rongyos papírdarabkákról olvassák el a tintaceruza-írást.

Az őszbe hajló estén már jó a férfiaknak is elidőzni a meleg konyhában, de nem passziózhatnak sokáig, fát kell hozni a tűzre, hasogatni, ha már kifogyott. A búcsúi szombatok izgalma inkább a baromfivágás borzongásából, meg a sütemények tésztáinak és krémeinek kikeveréséből adódik; a vasárnap délelőtté, hogy idejében elkészül-e az ebéd, kinyúlik-e a rétes? Mindig van valami baj. A szegények sütője olyan sokszor megbízhatatlan! Vagy alul nem süt, vagy fölül, vagy csak az egyik oldalon, vagy túl heves és a tészta szélét és csücskeit megégeti, de a belső részek nyersen maradnak. Mennyi izgalom, ügyelet, kéztorna, futkosás! A megnyugvást az ebéd vége hozza csak. Az asszony az asztalnak arról a végéről, ahol leggyorsabban, senkit sem zavarva lehet szolgálni, figyeli az első kanalazásokat. Az izgalom jutalma a mi látható étvágyunk, hallható szürcsölésünk. Kezdjük a szesztömény-erejű tyúkhúslevessel. A tészta hosszan csavarodik a kanál körül, s nemcsak az éles ízek gúzsbakötésére való, hanem játékszer is, játékosan hűtünk általa. Középen tányérban a tál mellett egybefőtt és hosszútkban vágott sárgarépa, kunkori petrezselyemgyökerek a cérnametélt foszlányaival s a hajlatokban fészkelődő fekete borssal — közeikben sápadt szárnyak, nyakak, lilás zúzák, gyűszűnyi, sötétbordó szívek többes számukkal híresztelik a vendégnek, nagy ebéd indul itt.

Búcsú napján még az öregek is nehezen mozdulnak el a litániára, jobb együtt maradni, jobb ott maradni a délutánba nyúló ebéddel. A második fogás rántott csirke, sült liba és kacsá krumplival, rizzsel, savanyúságokkal, köztük a legjobbal, az édesen keserű-savanyú idén dunsztolt kékringlóval, melyet még a teljes érés előtt kellett leszedni, hogy az üvegben el ne fosolódjon, hanem megtartva ruganyát, lehessen majd szeletelni a húrok közé. A savanyított ringló igazán csak a magja körül tartotta meg édességét, kesernyéjét is a magból szívta rostjaiba, nem győzhette le egészen az ecet külső támadása; a három íz egymáshoz változott, egymásból lettek ezek az ízek bájjossá és pikánsná, egyedülvalóvá, melyet csak a savanyú ringló adhat, kiváltképpen a lúdhússal való együtthatóságában. A közönséges vasárnapi ebédek alkalmával, mikor csak egy csirke, tyúk, ősszel már réce, lúd került az asztalra, a szokás törvényei szerint mindenkinek megvolt a maga darabja, kinek a combja, kinek a mellehúsa, szegény édesanyámnak meg a nyaka, szárnya és a lába — búcsúi bőségünkben mindenki válogathatott volna, fölcserélhették volna anyánk aprólékeledeleit a mi ritkacsontú nagyobb húsainkkal, de nem tettük, ettük, amit mindig, megvárva, amíg a vendégek kiszedik kedvenc darabjaikat.

Járnak a borospoharak is. A második fogás befejeztével szoktak a borospoharak a lehangosabban elcsilingelni a tányérok fölött, szinte harangszóként, legtöbbször együtt a litániára való beharangozás kettős szavával. A bor alámoossa a combok élő állatot őrző szagát, a különféle mellhúsok egymásra hasonlító szagát, mert az ízek szaggá vegyültek, párologtak orrunkba fejünk csatornáin. A töltött paprikára már csak a bor torkunk aljáról előrebukó illata vár. Jöhet a cukortalan paradicsomszós a paprikaütegekkel.

Föl sem foghatom, mért aromásabb a régi fajtájú, zöldhúsú, mint a sárga; annál úgy érzem, mintha az egész konyhakertet asztalra hozta volna, ennek mindene olyan magábanvaló, paprika és semmi több; amott meg a paradicsomlevél erős szaga, mintha még el is morzsolta volna az ember, kaporagresszivitás elsárgult uborkalevelek déli gázaival, lecsöpögő napraforgónektár, a petrezselyem kisadagú injekcióiból növő delirium, s távolabb a mezők. A sárgahúsú meg csak van magában, paprika... paprika... A zöld-

húsú hódít. Hogy is lehetett volna cukrot tenni a mártásba a régi fajtájú paprikához?

Egészségünkre! — mondja apám. Poharát a szemek elé tartja. Ezután hozza anyám elkényeztetett réteseit: a túrósat, melyet még föl lehet melegíteni, mellé a mákosat újjáéleszthetetlen evidenciával. Legtöbben a mákos rétesre áhítózunk, nem hagyjuk maradéknak. Ezután már csak a bor szokás, ne lássanak bennünket mákos fogúaknak a kíváncsiskodók.

Sütemények? Búcsúfiának valók kis csomagokban, hadd csússzanak el a torták emeletei egymás síkosán a mindenféle papírok bugyraiban! Sütemények? Táncközi cukorkákat helyettesítenek. Borszagszűrők. Mintha csak legszembek lettek volna készítésük szertartásai. De mégis becsüljük meg a nőket, morzsoljunk el szánkban valamicskét lassan és finoman.

Beporosodik hajnalra a búcsúi bál zöld sátora, másnapra szárad. Maradék: gerincek és püspökfalatok merednek, csokoládékrémes tálak, tányérok áznak a sajtárban. A kutya is megunta a csontropogtatást. Most kezdődik a böjt igazán. A nagypénteki tejes aszaltszilva-leves csak egynapos, de a krumpli és kukoricaételek, az üres lecsó, mintha időtlen lenne a világ végezetéig, vagyis addig, amíg a hízót le nem vágjuk.

A disznóölés évente visszatérő nosztalgiam. Hét éve is elmúlt már, amikor utolsó hizónkat kés alá vonszoltuk a hidasból. De én akkor csak délre érkeztem haza. Inkább valami ősrégi ádventi hajnalra emlékezem, kis gumicsizmámon a pírra, melyet láthattam, s arcom boldog hőségére. Ahogy mondták, az utolsó disznóölés siralmasan kezdődött, nem akadt elég ember a lefogáshoz, apám öreg, a szomszéd férfiak meghaltak, vagy munkába mentek még korábban. Három férfi nehezen döntötte le az állatot, még anyámnak is rá kellett térdepelni. Mintha reggel minden a legnagyobb rendben ment volna, úgy tűnt, mikor hazaérkeztem. A nap sütése-főzése távolból induló tehetetlenségével folyt tovább, nem törődve a megfogyatkozott családdal. Minden úgy s olyan mennyiségben, mintha az a nap húsz évvel előbb lett volna.

Megérkezésemkor a reggeliről maradt pirított máj langyosan jelezte, a vágás, perzselés, forrázás, bontás hajnalból késő reggelre csúszott át. Régen lustaságra vallott volna, ma már délután is megbocsátható. A máj a pár óra előtti életre gondolatott túlságosan. Az első falat szinte kannibáli érzésekkel töltött el, ízlelése borzongató, mintha nem is embernekvaló lenne. Ami az éttermekben a fűszerektől és a pihentetéstől megszeliődött, a föltranszírozott disznóhoz közel vad, keserű páráival csapott meg. Az első májdarab nagyobb kenyeret kíván magához, nem a héját, hanem a szivacsos belsejét, a kenyérbél üregeibe zárja az erőszakos ízeket, de a szájüreget édeskés zamattal tölti meg, a nyersét magával rántja, a finomat fönt hagyja még a második falatig. Talán emiatt szereti meg az ember a disznóölési májat: minden nyelés újabb fogadást készít elő, s egyre ízletesebbé teszi az újabbakat, s mire villánkat a kenyérhájba bökjük, hogy a héj másik, puha oldalával kitöröljük a tányért, szentül hisszük, a világ legjobb villásreggelijét fejeztük be.

Este ettük a disznótoros levest. Ebédre, ahogy a transzírozás munkafolyamata megengedi, pecsenye kerül az asztalra krumplival és savanyúsággal. Ez a pecsenye is nagyon kinyilvánítja a leölt állat utolsó érzelmeit. Éles ízeivel ragadozó múltunk emlékeit ássa ki, és mi a kiserkenő vér szagától, vagyis a sült hús kétágú illatától iszonyú éhséget érzünk, pedig a bőséges reggelivel akár estig is kibírnánk. Gyomrunk, mintha sohasem emésztette volna még a piros-barna falatokat. Kétágú illat, mondtam, íznek már ötágú. Ebből az öt ágból egy, vagy talán még egy fél a soványáé, a többi a kövérjéé maradna, ha különbséget tudna tenni a nyelvünk túlterheltségében. De majd ha

az esti leves meghökkenti az első kanállal! Ami pálinkafőzőskor a rézeleje, az a disznótoros leves — erős és éhséget támaszt. Utána már hozhatják a májas és véres hurkákat, jöhetnek pezsegve, fortyogva, tepsizhez feketedve, kinyílván a kés után, mikor feszültségük a kés hegyétől fölszabadul, nagyot ugranak, majdnem fölbukfenceznek a zsírban. A hurkához képest a sült kolbász szelíd tárgy. Ám, inkább szelídségével figyelmeztet a személytelenített hízóra. A reggelről maradt máj és a délről maradt pecsenye is a hurkához-kolbászhoz illeszkedik. S akinek másnapra még maradt étvágya átlépni a sülő zsír nehéz függönyén, szemelgetni a friss tőpörtyűből hordós káposztával, az megtudhatja, mért jött a világra.

Utána már minden úgy csorog tova, ahogy elrendeltetett, de a tapasztalathoz a forrás partján kell élni. Disznósajt alig füstölve, vesevelő harmadnap reggelire, három hét múlva füstölt kolbász novaboros teával, nagybőjtben kezdetű szalonna, húsvéti sonka, melynek hátsó párja aratásra marad, mikor a dongót hessentő zsákból előszedik a csirkék serdülésének idején.

Így a gyomor kívánalmainak örök forgásban tovább.

