

Orjaleves, szárma, tarhonya

2025 január 24. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása Még nincs értékelve

Mérték

CSENDES ÓRÁK – Életünknek nem pusztán megfigyel?i, inkább alakítói vagyunk. - Szentesi Zöldi László írása.

sküszöm, nem emlékszem, hogyan kezd?dött. Talán az els? otthoni falatokkal, talán úgy, hogy meglestem anyámat, ahogyan fakanállal jár-kel a konyha nev?, zöldségszagú mennyországban. Vagy talán a mára

teljességgel elmosódott, de valamiképpen mégis megélt képek rögz?dtek hátul, a nyúltagyban, vagy mit tudom én hol, a bográcsban f?z?cskéz? öregekr?l, az édestésztát csócsáló nénikr?l, valamint ismer?sök és ismeretlenek hadáról, akik mégiscsak tudták, hogy az étkezésnek nemcsak élettani, de szakrális eredete és összefüggésrendszere létezik. Még akkor is, ha nem pontosan így fogalmaztak volna…

Gyermekkoromban tanyán éltünk ötéves koromig, pedig városi mindenki a családomban, de különféle okok miatt a szüleim ott kezdték meg közös életüket. Mindenesetre közel voltak a telepek, ahol apám f?állattenyészt?ként forgolódott. Gyakran elkísértem, mert érdekelt a jószág sorsa, elnéztem az etetést, kerestem a fekete kiscsibét a sok sárga között, játszottam a marhákkal, elüldögéltem a magtárban, fociztam az állatgondozókkal. Kés?bb, fiatal srácként ebben-abban otthon is segítettem, akkor már maszekoltunk, sok-sok ezer csirkét és pulykát neveltünk a saját telepünkön. Emlékszem, ha olvasni támadt kedvem, egyszer?en kiültem a mez? szélére egy helyes kempingszékre, olykor pedig beszélgettünk, a szomszédban kerítésre támaszkodó, nagy bajuszú Makai bácsival szépen eltelt az id?.

Manapság bogarásztam ki az anyakönyvekb?l, hogy apai ágon földrajzilag pont oda való a családom sokadíziglen, ahol mindez lezajlott: Szentes város Nagyhegy nev? városrészébe, ahol akkor és ma is jobbára hobbikerteket m?velnek, de azért sokan ki is települtek már. Hogy miért Nagyhegy, azt is felfedem, bár erdélyi, mátrai és zempléni barátaim nagyot néznek majd: azért, mert Szentes tengerszint feletti magassága 78 méter, ez a rész pedig egy kicsit feljebb terül el. Úgy két méterrel, gondolom… Ha a Nagyhegyre biciklizik az ember, egy kicsit jobban kell nyomni öt másodpercig, azzal még fel is értünk a „hegyre”. Ilyen csúcsaink vannak ott nekünk, kérem.

Talán innen származnak az els? gasztroélmények is. Szigorúan az alföldi étkezés tárgyköréb?l.

Amely alföldi étkezésnek kétségkívül el?nye, hogy legalábbis hasonló Szatmártól a Bácskáig. Az ember nem úgy mászkál mondjuk a karcagi birkaf?z? fesztiválon, hogy rácsodálkozik valamire, hanem valami olyasmit lát, ízlel, szimatol, amit mindig is ismert.

A Dél-Alföldön azért becselez a történetbe a százötven éves török megszállás is, nem véletlen, hogy Szerbiában vagy Törökországban járva hasonló ízeket és technikákat lestem el, olyasféléket, amelyeket otthon is nagyra tartanak.

Persze akadnak megdöbbent? hasonlóságok is. Amikor például a törökök tarhonyát készítenek, aludttejet vagy joghurtot is tesznek a tésztába. Szentesen pont így készítették a régi asszonyok, és mellesleg megjegyzem, hogy remek érzés az augusztusi napsütésben a leped?re kiterített száraz tarhonyatésztát közösen mustrálgatni. Emlékszem arra, amikor este – immáron a városi lakásunkban – valaki megverte az ablakot, apám kinyitotta a spalettát, és kedves öregúr mosolygott befelé pirospozsgásan, családi barát, aki nagy zacskót nyújtott be: „a családnak, Zöldi úr, a családnak…” Frissen pirított tökmagok voltak benne, azt rágcsáltuk téli estéken, én pedig olykor odakucorodtam az olajkályha mellé, hogy kell?en elmerüljek Old Shatterhand kalandjaiban.

Bejártam a világot, ettem mindenfélét mindenfelé, megvendégeltek Kaliforniától Tajvanig sok helyütt, magam is szívesen f?zök ezt-azt, de mégis az alföldi étkezés a saját dialektusom. A létezéshez való jogom, a kifejezésmódom, a dolgok lényege.

Hogy az ember nem dobál bele mindenfélét a pörköltbe, nincs lecsós alap, csak hús, paprika, só, hagyma, de annak a húsnak remeknek muszáj lennie, a paprikának pedig házinak, kézzel töröttnek, szentesi keletkezés?nek. És a halászlé, szintén jó hozzávalókkal, de csakis frissen fogott pontyból, harcsából, ami nem nagy kunszt, horgászok lévén azért akadt otthon – mit bánom én, hogy passzírozzák vagy gyufatésztával kínálják a halászlét, nem ez a lényeg, hanem hogy szakszer?en, ízlésesen, friss és jó alapanyagokból készítsék.

Tisztelem, becsülöm a töltött káposzta fels?-tiszavidéki paradicsomos változatát, ahogyan a csomboros székelyt is, de mégis arra révedek vissza, amikor Bordányban odajött a disznótoron a házigazda hozzám, hogy löhet gyünni, kész a szárma, na, akkor s?r?södött össze a világmindenség egy pontba, illet?leg már az orjalevesnél is éreztem valamit, a disznót ugyanis orjára is szokták bontani, de ebbe most ne menjünk bele. Szentesen nem véletlenül rendeznek minden évben lecsófesztivált, azt nem mondom, hogy itt találták ki az ételt, de még az is lehet, hogy félig-meddig igen, többedmagammal ugyanis a bolgárkertészeket sejtem a lecsótitok mögött, tekintve, hogy érkezésükig a Kárpát-medencében nemigen fogyasztottak olyan zöldségeket, mint a paprika, a paradicsom, a padlizsán. A bolgárkertészek megtanították kertészkedni az alföldi magyart, egészen mostanáig, amikor a régi módszerek, kötözés, miegymás lassan elt?nik, mert persze a zöldségkertészetnek is muszáj globalizálódnia, másképp nem lehet. A kiskertemben azért szentesi kosszarvú paprikát is nevelgetek, kerti sütésekhez szoktam

megpirítani a rablóhús vagy csevap mellé, olyankor fokhagymás olívával is megöntözöm, maradjunk annyiban, hogy nemigen marad bel?le.

Sokszor elmorfondírozom azon, tényleg léteztek azok a régi ízek, vagy csak az id? csal meg bennünket, folyamatosan adagolva az élményeket, amelyek talán csak utólag t?nnek fel? Azt hiszem, azokat az élményeket mégis átéltük.

Ahogyan eltelnek az évek, százával, ezrével tolakodnak el? a valaha rögzült emlékképek. Tudós öregr?l, aki nem keveri az ételt, csak forgatja a bográcsot, benne rotyog a haragos vörös, paprikás lé, az illat pedig száll, kifelé a tanyából, túl a kerekólon, az akácos sor felé, ahol a f?ben sündisznók figyelgetik, mikor kezdenek dúdolni a háziak. Ott motoszkál bennem anyám rakott káposztájának kínzó emléke is, amivel csak egyetlen gondom akad: annyira egyedi és különleges, hogy valamikor végérvényesen elt?nik majd az id? örvényében.

Mesélhetnék nagyanyám rizskochjáról, pontosabban „riskókjáról” is, amir?l ki tudja, miféle módon bukkant fel a családban, de már az is távoli emlék. Ahogyan a sült kacsa, a kakaspörkölt, a kovászos uborka, a szottyogós túrós csusza, a csongrádi pirosbor és a csíramálé is. Valamint a Kutyás úr is a múlt birodalmába költözött, disznótor után hozzá vittük füstölni a húsokat, óriási figura volt, hadd ne idézzem, mir?l mit mondott…

Még szerencse, hogy a hagyomány mégis csak megragadt Csongrád vármegyében, a közös emlékezet elterpeszkedik a nyugati homokháton, átnyúlik a zsíros feketeföldekre, megpihen a Mentettréten, ahonnan valaha visszahúzódott a Tisza. Összeölelkezik a der?s nyári felh?kbe burkolózó, kánikulába ájult tájjal, a náddal, röggel, folyóval, jószággal, mindennel, aminek nem pusztán megfigyel?i, inkább alakítói vagyunk. Ott vannak a rokonaink, szomszédaink, barátaink is, persze, mindenki ott motoszkál közös életünkben. Sorsuk a mi sorsunk, ízei a mi ízeink, most és mindörökké, mert tényleg higgyünk benne, hogy a haláltáncot soha nem járjuk el, mert nem vagyunk – és soha nem is voltunk – egyedül.

Szentesi Zöldi László - www.magyarnemzet.hu



Ajánló