

megint remeg. Hirtelen szürkére festi a vizet egy felhő, a Nap elbukik a fák mögött, s mire összepakolok, a levegő hőmérséklete fokokat zuhan vissza. Kettőt üt egy harang, indulok haza.

Otthon már karácsony van, de majd elmúlik. Én még maradok, egy darabig.

*

Este megint a kávé illatával alszom el; a rászívott cigi füstje tömbként bukkan ki a számból. Leoltom a lámpát, a horgászkönyvet, tíz oldallal arrébb, leteszem. A feleségem már alszik, mélyen, ahogy csak karácsony után lehet.

Álmomban megint ott vagyok az épületek között, a téglák vörösen izzanak, de az ég most is szürke, a vastag, stabil felhőréteg alatt világosabb, leheletnyi felhőfoszlányok szállnak az alacsonyan mozgó déli széllel. A feleségemmel egy égkék Citroën Berlin-góban ülünk, suhanunk a téglás építmények között. Most hétköznap van, és úgy látszik, nem várták meg, hogy felépüljenek a lakások, beköltöztek. Sietve szaladgálnak az udvaron, a kertrészen, bútorok a lépcsőházak előtt, mi lebegve kanyargunk a háztömbök között. Hallom a hangjukat, valami idegen, eddig még soha nem hallott nyelven beszélnek. Nem értem őket, ők pedig nem látnak minket. Csak nagy néha néz fel valamelyikük az égre, de látszik az arcán, a szemén, nem lát semmit, csak mintha úgy érezné, örvénylik fölötte a levegő. A Berlingo örvénye. Most ketten összedugják a fejüket, az égre mutogatnak, széttárják a karjukat. Aztán elkapom a kéziféket, ami itt a botormány, fölrántom, és gázt adok. Néma csillámok pörkölnek körbe az autót, a házak látképe kibillen, könnyed suhanással lendülünk az ég felé. A hangrobbanást már csak később hallom, ahogy a sebesség érzését elveszítve a Nap felé zuhanunk, kettesben.

Lator László

GOMBA

Nem tudom, olvastam-e vagy csak hallottam, hogy József Attila (megátalkodott kötekedő-vitatkozó volt) egyszer, talán sakkozás közben, állandó ellenfelével, Nagy Lajossal, azon huzakodott, hogy milyen színű a tenger, zöld-e vagy kék, s mikor barátja módszeres, alapos érveléssel lassan-lassan sarokba szorította, végül is kelleetlenül engedett: jó, legyen kék, de nem olyan kék, mint amilyennek te gondolod. Így van ez a gombával is. Olvasom valamelyik gombakönyvben, hogy ez vagy az a gomba élénkzöld, fűzöld, sötétzöld, varaszöld, kékes, vöröses, lilás, tudom is én, milyen. Betéve tudom már valamennyi külső jellemzőjét, akkor találok egyet, csakugyan olyan, élénkzöld, fűzöld és a többi, aztán két lépéssel odébb lelek egy másikat, alighanem ugyanaz a fajta, csak éppen nem élénkzöld, nem fűzöld s a többi, ne adj' isten, nem olyan. Másutt meg azt olvasom: leginkább arról ismerhetünk rá, hogy kellemes gombaszaga van. De hogy milyen az a kellemes gombaszag, azt csak a jóisten tudja. Ízlés dolga. Szóval a gomba olyan, mint a tenger: kék, zöld, de sohasem egészen olyan, amilyennek gondoljuk. Egy

kicsit mindig más, hasonlít is, meg nem is, mintha a leírásokban gondosan felsorolt ismertetőjegyei gonoszul csúfot úznének belőlünk. A kicsi gomba ilyen, a nagyobb amolyan, kora, termőhelye, hangulata (mert a tudósok szerint az is lehet, hogy nem növény, félig-meddig állat, s akkor talán változhat a kedélye is) szerint változtatja külsejét is. De mindezt nem azért mondom, hogy bárkit is elriasszak a gombáktól. Hanem hogy felkészüljön a kiszámíthatatlanra. En már gyerekkoromban elkezdtem, de akkor még nem annyira a kaland, inkább csak a látvány vonzott. Nagy kertünk volt, túl a virágágyakon, nemes cserjéken, bokrokon zöld homállyal derengő fenyves, öreg hársak, gyertyánok, mogyorófák, naphosszat mászkáltam, kuporogtam a nyirkos, földszagú bozótosokban, bámultam a mindenfelől előtülekedő tenyészetet. Még csak nem is mindig eső után, váratlanul fel-felnyomakodtak a föld, a tavalyi lomb, a tűlevelek alól, kalapjukon takarójuk morzsalékaival, a gombák. Szabad volt szedni, nem mindent, talán három-négyfélét. (A falusiak, az őrési parasztok is csak nyolc-tíz fajtát szednek, s akad olyan gomba, amire már mi kapattuk rá őket Judittal, az elegánsan kékszürke-fekete vagy vöröses-barnás trombitagombára például, némelyik erdő tele van vele késő ősszel, talán azért is, meg a külseje miatt is, haláltrombitának hívják németül, mostanában már jól fizető exporttermék, mert „elsőrangú fűszergomba, ha megszáritjuk, aromája a szarvasgombáéval vetekszik”.) Amit gyerekkorunkban összeszedtünk, meg is főzték, sütötték, ehettünk is belőle. Nem tudom, apám mennyire ismerte a gombafajtákat, valamennyire biztosan, már csak azért is, mert Lator-nagyapám erdészeti felügyelő volt Ugocsában. Hallottuk persze, hogy a legbiztosabb próba az ezüstkanál, ha belemártjuk a gombaételbe, és megsötétül, bele ne kóstoljunk, mert mérges gomba van benne, de szerencsére ezt a módszert nem gyakoroltuk. Csiperkét (picsirtinek hívtuk), galambgombát, bokrosgombát, más néven ákácfa gombát (talán az ízletes tőkegomba ottani nevei) gyűjthettünk, azt csak harminc-egynéhány év múlva tudtam meg, hogy az olyan könnyen felismerhető csiperkék (szép rózsaszínű, hússzínű, sötétbarna a lemezes fonákjuk) közt vannak mérgesek is, a tintaszagú, karbolszagú meg a sárguló (igaz, az erdőszéli csiperke is sárgul, csak nem ott és nem úgy, ahogy amaz, és nagyon jó áizsszaga van, csak hát nem mindenki ismeri az áizst meg a karbolt), ezektől nem hal meg az óvatlan gombázó, csak ráérkezik tőlük a cifrafosás. Nem olyan egyszerű a galambica sem (ez az őrési neve a galambgombának, a rókának meg nyulica, nem mindig tudni, miért éppen ez vagy az az állat lesz gombanév), merthogy van hánytató meg törékeny meg bűdös galamb is. Hogy ezeket, véletlenül, elkerültem-e gyerekkoromban, vagy csak jó gyomrom volt, nem tudom, és azt sem tudnám eldönteni, hogy a fűzöld galambgomba mérges-e, a magyar szakirodalomban azt olvasom, hogy nem, a németben meg, hogy igen. Gyerekkoromban találkoztam a keserűgombával is (van egy ehetetlen testvére is), de azt nem mi szedtük, Gabona bácsi hozta a nem messzi hegyekből, vászontarisznyában (a patakokból meg rákot, csalán közt, fedeles kosárban), azt csak egyféleképpen lehet megenni, tepsiben sütve, szalonnával, juhtúróval, úgy már nem égetően csípős, mint nyersen, hanem enyhén, ínycsiklandóan kesernyés. Hoztak aztán a Fekete-hegyről vargányát is (mi minden szivacsos gombát tinórunak hívtunk), egy részét megaszaltuk, túllzacskóban felakasztva állt a kamarában, csodálatosan bódító szaga volt. Dehogy tudtuk, hogy a tinóruk közt is van mérges, „figyeljünk a tönk vörös színére, hálózatos mintájára”, ott van mindjárt a legszebb, a riasztó nevű sátántinóru, veszedelmes gomba, ámbár „alaposan átsütve-főzve, úgy látszik, többnyire méregtelenítődik”. *Úgy látszik.* Mert persze a gomba szeszélyes.

A ráncos tintagomba kivált pirítva ízletes, de ha megiszunk rá egy jó pohár bort, jön az aritmia meg a halálfélelem. Az elbűvölően szép, bár obszcén kinézetű gyapjas tintagombára (összel tele volt vele a füredi kertünk) viszont akár konyakot is ihatunk. A nagy őzláb (kukimuki gombának is hívják, ez a búbajos-tősgyökeres ikerszónak tetsző név egyenest a németből jön, csak hozzádörgölődött a magyar fonetikához) kisebb termetű rokonát, a piruló őzlábat nyugodtan gyűjthetjük, egy gyerek is felismeri, terem erdőben, terem réten, de ha véletlenül a kertünkben találjuk, „komposztartalmú talajon”, ne felejtjük, hogy a gombászkönyvben halálfej minősíti. Vagy ott van egyik kedvencünk, a késő őszi gyűrűs tuskógomba (gyerekes-játékos becenevén *potypinka*, mintha Móra Ferenc találta volna ki, de ha utána nézünk, hamar rábukkanunk a szlovák eredetire, majdnem olyan az a szó, mint a magyar, csak éppen egész más). „Levesnek, paprikásnak, pörköltnek, ecetes gombának egyaránt kitűnő”, de ha nem sütjük-főzzük vagy hús percig, megnézhetjük magunkat. Egyébként meg ez is leírhatatlan, tuskón, csoportosan-bokrosan, *boszorkánykörben* vagy hosszú folyamban jelenik meg, és szinte minden egyede más és más. Össze is lehet téveszteni, mondjuk, a kénvirág-gombával, annak pedig a zöld lemezű változata mérges (a szürke lemezűt nyugodtan megehetjük), vagy – hirtelen nem is jut eszembe, mi mindennel, olykor éppen csak azzal nem, amelyik a gombakönyv szerint veszedelmes alakmása, *Doppelgänger*e. A látványos, tekervényes agyvelő- vagy sipkaforma, fityulaforma papsapka minden fajtája mellett ott a halálfej, de Vas megyében van, aki leforrázza és elkölti, mérhetetlen kíváncsiságomban magam is kipróbáltam. Arról pedig már ne is beszéljünk, hogy a tudomány, a mikológia álláspontja egyszer-egyszer meg is változik. Első gombakönyvemben láttam egy módelett kívánatos gombát, merő gyönyörűség már a neve is, begöngyölt szélű cölöpgomba, hát még a kalapja, az a barna, kávébarna, okkersárga, fakóbarna, cirmosmintás kalapja! Kitűnő ehető gomba, olvastam, kivált rántva ízletes. S néhány év múlva: azért kell megismernünk, hogy elkerülhessük. Lengyelországban egy esős esztendőben százhuszonhárman haltak meg tőle. Mert „ismételt fogyasztása után allergiás tünetek jelentkeznek, hőemelkedés, hidegrázás, keringési zavarok, bél-tünetek, nemritkán vörösvérsejt-oldódás, anafilaxiás reakció, órák alatt vagy napok múlva halállal végződhet”. Egyszóval mindebből kitetszik, hogy a gomba veszélyes. Alig merem kimondani, hogy engem a gombaszedésnek ez a hazard vonása is megejtett, a játék, amely azért egy kicsit kockázatos. Gyerekkorommal a gomba is messzire került, csak egy jó negyedszázaddal később hozott össze vele megint Sárközi Márta. *Választ* már nem lehetett csinálni, de Márta, szándéktalanul is, a pusztá kisugárzásával, összetartotta a hajdani munkatársakat. Nemcsak a vasárnapi vendégségeken: nagy kirándulásokra vitte barátait (képzeljük oda Bibót, Pilinszkyt vagy Vargyas Lajost!) a budai hegyekre, a Börzsönybe, máshova. Hogy honnan ismerte a gombákat, nem tudnám megmondani, aligha apjától, Molnár Ferencről. Gombáztunk vele később Szepczen is, ahol kis házat építtetett magának, később népes családjának. Sokan keresték meg ott is, a vonzaskörében maradtak. Harmadik találkozásom „a gombák csodálatos világával” nem éppen felhőtlenül indult. Judittal lejárunk Füredre, vettünk ott (valószínűtlen csoda volt, hogy tehetjük) egy nem nagyon tágas, de lakályos *üdülőegységet*. Mindketten atavisztikus szenvedéllyel imádtuk a vizet. Egy nyáron Juditnak valami rejtélyes torokbaja támadt, fuldoklási rohamok jöttek rá. Egy gennyes mandulacsonkot szedtek ki aztán belőle, s egy nyárra eltiltották a Balatontól. De kárpótlásnak ott volt a füredi hegykoszorú, az egész Balaton-felvidék, azt hiszem, először csak ki-

rándultunk, aztán, önkéntelenül, le-lehajoltunk egy-két ismerős gombáért. Akkor még romlatlanul szép volt a Koloska-völgy, a forrás, a patak, a vízmósások, Veszprém fele a Nosztori-pihenő (nemrég jártam ott, minden csupa szemét, emészthetetlen civilizációs hordalék, kidőlt fák, elvadult, járhatatlan ösvények, bozótosok), ismeretlen gombákra bukkantunk, elkezdte izgatni a képzeletünket már a pusztá nevük is (mert akkor már felszerelkeztünk gombakönyvekkel): rézvörös nyálkásgomba, rákízű pereszke, szürke tölcsérgomba (míg fiatal, virágszaga van), késő ősszel a szédítően előkelő lila pereszke, a sereges tölcsérgomba (ügyeljünk jó kalácsszagára, nehogy össze találjuk téveszteni a parlagi tölcsérrrel, az életveszélyes), rizike (szülőföldemen hordóban teték el télire), gyönyörű gomba, ha megvágja az ember, borvörös vagy répavörös vér buggyan ki belőle („a rizikére gondoltam, a koncentrikus zöld körökre, a zöld pontra a rizike rőt színű kalapja közepén, a világ köldökére, az omfaloszra, amelyen át visszajuthatunk Éva ősanánk sima hasáig”, mondja Bohumil Hrabal erről a *misztikus* gombáról), ennek is mindig elandalodtam a nevéből, mert olyan gyöngéd és becéző, kicsinyítő képző van a végén (ezt csak én gondolom így, a nyelvtudománynak, a tudós és illetékes Gregor Ferencnek e tekintetben fenntartásai vannak), szóval gyönyörű magyar szó, kivált azért, mert áttetszik rajta valamilyen szlovák tájnyelvi alak, mondjuk, a *hrizik*, mert éppen ez a honosodás tanúsítja a nyelv eleven erejét. Csak most merem bevallani, hogy sose jártam gombaszakértői tanfolyamra, viszont, igaz, szeszélyesen, végigolvastam a szakirodalmat, nemcsak magyarul, németül is, belekóstoltam a franciába, az oroszba is, az különösen Juditot izgatta. De hiába a stúdiumok, a gombát az ember csak akkor ismeri meg, ha újra és újra látja testi valójában, tapintja, szagolja, meg is kóstolja. A szakirodalom is azt tanácsolja, hogy, mondjuk, a galambgombákat „kóstolgatva szedjük”, s ha csíp (órákig számban marad förtelmes íze), köpjük ki, dobjuk el. A veszélyeseket ismertük persze, azt meg, amit a könyv alapján jónak hittünk, kipróbáltuk, többnyire én ettem meg három-négy kalapot, Judit meg készenlétben várta, nem kell-e orvoshoz menni. Megkóstoltam én még, merő kíváncsiságból, a szemérmetlen szömörccsögöt is (latinul sokkal szebb, kifejezőbb neve van: *phallus impudicus*), hozzányúlni is csak addig lehet, míg ki nem bújjik a burkából (akkor még nem *phallus*, hanem ördögtojás, boszorkánytojás), mert később iszonyú dögszagot áraszt, avval csalja magára a legyeket – de hogy miért kellenek neki a legyek, azt nem tudom. Füreden kezdődtek a nagy őszi gombaeltévések, kosárszám gyűjtöttük, pucoltuk, daraboltuk az ehetőket. Sokan ették nálunk Judit ecetes gombáját, bár mindig lelkiismeretesen figyelmeztette a vendégeket: mi szedtük. Emlékszem, Kálnoky Laci halált megvető bátorsággal ette a sülttőz a gombasalátát, s egyszer csak bocsánatkérően azt mondta: Ne haragudjon, Judit, ezt az egyet nem merem megenni, nagyon fekete. Csakugyan nagyon fekete volt, egy fiatal fenyőpereszke. Sok más közt, mert a vadgombában éppen az a jó, ha savanyítják, ha levesnek, pörköltnek, paprikásnak, pirítva csinálják, hogy minden fajtának más és más íze van, s az összehatás a keverés aránya szerint változik. Mohás Livia többek közt azért látogatott, látogat meg most is az Őrségben, Ispánkon, hogy ilyen gombáséltet ehessen. Egyébként a gomba megváltoztatata, másodszer még inkább, az életünket. Köztudomású, hogy az Őrség, kivált a Szlovénia és Ausztria közé éléldő háromszöge, valószínűtlenül sok gombát terem. Ezért volt, hogy meg-megfordultunk ott (nekem amúgy is volt Vas megyei kötődésem, négy évet tanítottam valamikor Körmenten), ott maradtunk néhány napig. Mikor megváltozott a világ, s olcsón kínáltak egy-egy földdarabot, vettünk egy szép lankás rétet, iga-

zi *place du château* volt, ahogy Judit szerette mondogatni, inkább csak játékból, eszünkbe sem igen jutott, hogy majd házat is építünk rá. De valahogy, barátok segítségével, mégis meglett. Ott aztán olyan gombákat találtunk, amilyeneket sehol másutt. Egy szép erdő szegletében, a vízmosság mellett, minden évben előjön a tintahalgomba, enni ugyan nem jó, de olyan valószínűtlenül és céltalanul ékes (fekete mintás piros karjai vannak), mint egy különös tengeri állat. Nem messze tőle a bidres-bodros, futballlabdányi káposztagomba, minden zege-zuga tele törmeléssel, göröngyöcskével, csak ott honos lényecskével. Találtam egyszer egy káprázatos tónusokkal ragyogó sötétlila pókhálós gombát, ritkaságszámba megy, felhoztam, gondoltam, elviszem ajándékba a Fény utcai piac mellett működő gombaszakértőnek, de akkor éppen nem az ismerős tudós nő volt ott (nagyon hízelgett, hogy néha még a tanácsomat is kikérte, bár minden mozdulatán látszott az óriási tapasztalat), hanem egy mogorva úr, az alig-alig méltatta figyelemre a csodálatos darabot. A gombázás különben nem egyszerűen szórakozás, inkább hatalmas szenvedély, előcsalja sokszor rejtett tulajdonságainkat. Judit lassan, elmélyült figyelemmel bóklászott a sűrűben, a rissz-rossz gombák is érdekelték, hosszú percekig vizsgálta, szagolgatta őket, én meg szaladtam ahhoz a fához, bokorhoz, ahol állandó fészke volt ennek vagy annak a fajtának. Miért éppen a gomba csalta elő mélyen lappangó türelmetlen sikervágyamat, ki tudja? Sokszor eszembe jutott Kormos Pista kedvesen vásott remekműve, *A Pincéfrakk utcai cicák* egy jelenete: Mörrenmorcogi Micó megkérdi a háztetőn sakkozgató Kováts Nikolájt (itt maga is macska, nem a Móra Ferenc Könyvkiadó igazgatója), hogy mit szeret a világon a legjobban. Sakkozni és nyerni, mondja KN. És másodszer? Sakkozni és veszíteni, így a macska-Kováts. Így vagyunk a gombával is. Azt hiszem, ősi (atavisztikus, archetipikus) ösztönöket csal ki az emberből. Talán szőrös eleink táplálékkereső mohóságát szublimáljuk, nem is beszélve a gombákban újabban felfedezett ősi szexuális-erotikus szimbólumokról. De honnan tudták azok a lapos homlokúak, hogy a gombát meg lehet enni? Ugyan hány hősi halottja lehet a gombatannak, a konyhaművészetnek? Hányan vittek haza susulykát, gyilkos galócát, börgombát a barlangkonyhára? És vajon Róma környékén, az Abbruzzókban ki tanította gombaismére a latin kölyköket? Az indiánokat, hogy a psilocybe, vagyis a trágyagomba, finnugor őseinket, hogy a légyölő galóca, megfelelően főzve-adagolva, látomásokat gerjeszt az emberben? S egyáltalán: minek annyiféle gomba? Miért nem elég a természetnek, a teremtőnek mondjuk egy tucatnyi? Minek formák, színek, ízek, szagok tétkozló, felesleges bősége? Hiszen a gombának még a méhet sem kell magára csalogatnia, hogy beporozza a szomszéd gombavirágot, gombanőstényt. De jobb lesz itt abbahagyni, ez már süppedékes talaj, lápvilág. Mert, akárhogy is, a metafizika, a végső kérdések határmezsgyéjén járunk. Vissza hát a földre. Hátha ebben a korai tavaszban előbújt már Ispánkon az almafa alatt Berda József kedvence, a Szentgyörgypereszke:

*„Ki harmatozta-lehelte beléd inyüinket izgató
káprázatot? Hamvas, selyemszürkés színben,
majdnem rangrejtve mutogatod magad a fűrge
szemnek, szinte bujócskázol előtte; de inkább
a finom orrszimat talál rád, akár a nyugtalan
kamasz a várva várt szerelmi pillanatra.”*