

ÉTKEZÉSI ÍRÓ

Ég és föld

szöveg: Jolsvai András, fotó: Sebestyén László

Gyerekkoromban, miután nagyapám is elvesztette az állását (az osztályharc fokozódott, ennek esett szegény áldozatául), elég reduktív konyhát vittünk. Más kérdés, hogy nagyanyám a patakparti vadsóskából is olyan főzeléket volt képes rittyenteni, hogy az egész Tavasz utca a csodájára járt. Ezért van, hogy máig nagy rajongója vagyok a rántott levesnek meg a krumpilipaprikásnak, a hamisgulyásnak és a tojásos nokedlinek: s fájlalom erősen, hogy a gasztronómia büszke bástyái máig negligálják ezeket a szegény rokonokat, számúzve őket az étlapokról. Még az olyan meztlábás ínycségek, mint a szezonális lecsó is csak díszként vagy köretként (magyaros szűzérme) kerülhetnek az asztalra, esetleg padlizsánnal súlyosbítva, ami mégis már rataouille, kiejteni sem lehet, nemhogy leírni.

És aztán ott van még gyerekkorom legkedvesebb vacsorája, a cicege. Nagyanyám ezt is, mint mindent, istenien készítette (nem vagyok elfogult egyáltalán, ezt szeretem magamban, ezt a végtelen objektivitást, persze, a szerénységen kívül): reszelt rózsakrumpli (és nem ella, mert az könnyen mállik), finomliszt, só, egy csipetnyi bors, ezekből apró lepényeket gyur-

mázott, aztán forró zsírban kisütötte őket. Imádtam, annyit mondanék, négyet-ötöt simán bepusztítottam belőle. Nyugdíj táján megesett, hogy egy nagy kanál tejföl is került a cicege tetejére, az már igazán mennyei élvezet volt, de ettem én tejföl nélkül is boldogan és gyakran.

Katonakoromban egyszer valami hadgyakorlaton elkallódtunk a főseregtől, elfogyott az enivalónk, bementünk hát egy Vásárhely környéki tanyára, s megkérdeztük, van-e valami harapnivaló a háznál.

Csak egy kis tócsni – mondta zavartan a háziasszony. Sosem hallottam ezt a szót korábban, de a vasszeget is megettem volna, rábólintottam hát az ajánlatra: kiderült persze, hogy cicege volt, semmi más. Nem volt olyan finom, mint a nagyanyámé (biztos ellából csinálták), de azért nagyon jól esett. Azóta persze tudom, hogy a népi konyhaművészet e különös remekét az egész országban ismerik, csak mindenhol másképpen hívják. (Az Alföldön például lapcsánkának.) Persze, az elkészítésben is akad némi különbség (a legfontosabb talán, hogy vannak vidékek, ahol megfőzik kicsit a krumplit sütés előtt), de a lényegen ez nem változtat.

S ez a fenséges étel sokáig hiányzott az étlapokról: szégyellték, az volt a helyzet. El kellett halványodnia a régi szegény konyha emlékének, hogy végre elnyerje méltó helyét. Ma már sok helyen rendelhető, igaz, leggyakrabban köretként, de itt-ott már önálló fogásként is. S nemrégiben egy egri étterem a helyi változat nevét (macok) saját nevébe is emelte: ennél már nincs, nem is lehet feljebb. Ha ezt a gyerekkorom cicegéje, vagy legalább a nagyanyám, megérhette volna!

Persze, míg a tócsni a legmélyebb bugyrokba jutott fölfelé, tudunk fordított történetet is: a szarvasgombáét. A szarvasgomba néhány évtizede teljesen ismeretlen fogalom volt hazai tájakon: múlt századi francia regényekben lehetett olvasni róla, melyek arisztokrata környezetben játszódtak. Regényes elem volt tehát, nem valóság. Néhány éve azonban ellenállhatatlan erővel betört a pesti flaszterre, manapság minden sznobisztikus vendéglőben legalább egy-két olyan ételnek kell lennie, amelyben feltűnik. Ne nyissunk most vitát arról, milyen e föld alatti csemegének (tudják, úgy kell kitérni onnan e célra rendszeresített vadkan és/vagy vadászkutya segítségével) az ízvilága, maradjunk abban, hogy fogyasztásához is kell némi elszántság. A kérdés inkább az, hogyan kerül a magyar asztalokra ily ipari mennyiség belőle.

Megmondom: sima hamisítás által. Gyanítottam ezt régen, de nemrégiben meg is tapasztaltam. Egy szálloda shopjában az alábbi ínycségre bukkantam: „szarvasgomba ízű vargánya.”

A cicegét bezzeg sose hamisította senki. ●





#moszkvater

A SZÉLL KÁLMÁN TÉR TÖRTÉNETE



Helyszín: Kiscelli Múzeum, 1037 Budapest, Kiscelli utca 108.

Nyitva: 2016. május 20 – október 2-ig. 10–18 óráig (hétfő kivételével minden nap)

Az Urban üdvözet!

Alulirt ezzel hitelesen tanusítom, hogy reám bízott *Sz. k. pesti pót-
városi* Plebániának, Házasságra öszveadottak' Könyvében *332* lapon

szórul szóra e' következők foglaltatnak:

Ezer, nyolcz száz, ötvenedik / 1850^{deh.} / évben.

| Év, hó, Nap. | Házasságra öszveadottak' | | Tanuk' Vezeték- és Keresztneve, életneme. | Az öszveadó egyházi sze- mély. | Felmentés, Elbocsátás. |
|--|---|---|---|--|---------------------------|
| | Vezeték- és Kereszt- neve, Hitvallása. | Életneme, Születés- és Lakhelye. | | | |
| <i>Julius hi huszon egyedik / 1850^{deh.} / napján</i> | <i>Horváth Árpád nötelen rk. 28 éves és</i> | <i>Czyetemi tanár, hely beli lakos.</i> | <i>Ráth Jozsef Antal Kaplán. és</i> | <i>alulirt felmen plebános tőjssel</i> | |
| | <i>Kendrey Julia, örvegy 20 éves</i> | <i>Lala vár rk. meggéből, származó hivem.</i> | <i>Horváth Gyula.</i> | | |

Minek hitelére kiadom ezen saját kezem' irásával és hivatalos
pecséttel erősített bizonyító oklevelet. Költ *Seffen 1850^{deh.}*
évi, Julius hi huszonegyedik napján.



*Sántófy Antalg
pesti pót városi plebános-
és budakerületi alispános.*

