

Bence Lajos

Badoya

Szófejtési kísérlet egy új jövevényszó kapcsán

A fönti kifejezést hiába keresnénk a világ összes szótárában, mert úgysem találánk, bár a bantu négerek egyik táji jellegű, máig felgyűjtetlen szószedetében valaki utalást tett rá. Olaszos hangzása is gyanút ébreszthet a latin nyelvekben jártasok számára, de értelmét, jelentését illetőleg sem áll módunkban biztos fogódzó, amolyan egyszer valahol elhangzó, zeneileg is tökéletes összetételről lehet szó, de fönymaradását illetőleg is kétségek vannak.

Hogy honnan jött? –kérdzhetnék, ki látta-hallotta először? Ki használja feltűnését követően az elmúlt 6-8 hónapban? Elmesélem. Alida unokám nyelve alá szorult, akivel a covid vírus elől menekülve a szlovén Júlia-Alpokban nyaraltunk egészében állami pénzekre támaszkodva, a személyenként 200-200 euró és a nagytól kapott 300-zal megtámogatva. Szóval a hegyi nyaraló udvarán, ahol kecskék, juhok, tyúkok szegélyezték az erdei tisztásra épített gazdasági épületekkel is kibővített panziót, egy gyermeklátogatók számára kialakított mini játszótérre jártunk levegőzni, vagy ha a gyermek bömböléséből elégünk lett. Mert más háziállat nem volt. (A róka meg, valószínűleg megtapasztalva a kecskék patáinak keménységét, a tisztásra csak ritkán merészkedett le.)

Szóval – békésen hintáztunk unokámmal, míg végül egy „badát” láttunk közeledni, helikopteri szárnymozgással, s egyenesen felénk tartva. Ronda „badoya” mondtuk megvetően szinte egyszerre, s hogy a toldalék -ya honnan szegődött a bada- szóhoz? Talán az erdőn túli olasz területről hozta a szél, vagy máshonnan, nem tudni. A kifejezés utóéletét illetőleg azonban már biztos fogódzókkal tudunk szolgálni: mert a kifejezés, bár időközben több esetben is eltűnni látszott, de az újabb találkozásainkkor újra és újra feltűnt. Utóbb, midőn eredeti jelentését illetően is kifogások merülhettek fel, – hol van már a tavalyi nyaralás, a tavalyi hó? – vonatkozásban. De cinkos összekacsintásaink során jelentését illetőleg sem támadt fel újabb kétség. Lehetett az bármi, de hogy pozitív, ahhoz kétség nem férhet!

Valami olyan lehet, mint Ervin (Lázár) atya A hétkerekű kerek erdő egyik szereplőjének, Dömdödömnek a döm-dödöm békítő-békülő, s végül is minden konfliktus feloldására használt kifejezése, mely talán Maminti, Szörnyeteg Lajos és Aromó megfejtésével a –Szeretek benneteket! Jó veletek! Szeretek veletek együtt élni – esetleg a Goodby és a Ciao újkori köszönések helyett, az újratálalkozás örömeiről szól. Ki tudja, talán a mi közös „badoya” kifejezésünk mögött is hasonló lehet, így például jelenthet „istenhözadot, vagy istenhozottat”, kedveskedő „örülök, hogy itt vagy!” -ot is. Végeredményben a jelentésváltozás minden nyelv sajátos jellemzője, s ahogy az ölelés szavunk etimológiailag is bizonyítottan az ölelésből származóan, annak szűkülésével, hangredukciójával keletkezett egy váratlan pillanatban, a badoya is könnyen válhat köszönéssé, ha a magyarban nem, akkor egy másik nyelvben, például a latin nyelvek egyikében. A szóvándorlás és a nyelvek egymásra hatásának és kölcsönhatásainak során, egyikben bizonyára létjogosultságot szerez majd!

Dödölle

Már a neve is fölháborító, amolyan gezemicére, jobbik esetben „fonalpépre” emlékeztető, amit jóra való ember nem jegyez meg. Így nem túl sok szótárban találunk rá, a Zalában és Vasban is népszerű ragadós gánicára. Hogy jóra való ember meg nem eszi, s az étlapon is átugorja, annak több magyarázata van. Egyik, hogy igazi parasztosan primitív kinézetű étel, vadpörköltökhöz és másféle pörkölt hústelekekhez körítésnek kínálják fel, pirított változatával az étel „esztétikáját” orvosolják némiképp.

Hogy a modern háziasszonyok rémévé vált, azt „kétemberes” keverést és dagasztást egymásra halmozó voltával lehet magyarázni. Sokat kell dagasztani-keverni, rossz ez, a dagasztásnak ellenálló krumpli és gyorsan csomósodó, liszt-galacsnik és – a masszából kimeredő – golyómaradványok riasztó látványa miatt. A „kétasszonyos” kezelést igénylő – én keverem-dagasztom, te meg, szitáló módozatban, a lisztet adod hozzá – munkamegosztás a megoldás.

Persze az új burgonyaporok némi könnyítést kínálnak, de az igények növekedése miatt (csak a legjobb hazai dagasztható fajták íz- és lehetőleg hófehér látványvilága) miatt, ez sem járható út.

A korábbi sok „keverés és dagasztás”, a szóhangulati tényezői miatt is elvetették a mai kezdő-haladó háziasszonyok, de még mindig marad megoldás bőven. Ilyen a mixerrel történő, kenyérsütésre is alkalmas gyúróprogrammal ellátott gépi változat. De a tapasztalt, a legvérmesebb háziasszonyi igyekezetnek is ellenáll a szaggatás után, „ne legyen se túl lágy (ragadós), se túl kemény (fásult, kidagasztatatlannak látszó)” a tányéron, s ez a lisztválasztástól, a „simától”, a daralisztig, sőt a búzadaráig terjed, az igényességtől függ.

S ezzel még nem ért véget a megpróbáltatás-sorozat, a zsírban pirított hagymát sötétre süsük, vagy világosra, épphogy üvegesre? Én az „aldente” mellett szoktam dönteni, pirításra pedig másnap, amennyiben sok marad, szoktam vetemedni. Mert ez is tartogat meglepetést, főleg, ha sok zsírral locsoltuk meg az istenverte ételt.

Visszatérve a főnti, jószándékra és jóakaratra, esetleg jóízűsre utaló megjegyzéshez: a dödölle megosztó lehet, az is csoda, hogy a mai hagyományos ételek eltanulását jelentő macerák mellett, a liszt és a burgonya ragasztóként működő, s az edényekre rátapadó, csak nehezen leválasztható-eltávolítható természetéből adódóan, csak hosszú áztatás útján távolítható el, mosható tisztára, tehát a megpróbáltatás részét képezi. S tekintettel arra, hogy a mosogatógépet teljesen eltömítheti, az étel kihalásra van ítélve. Esetleg, ha kétszeres „újrahasznosítás” címen, a kidozásra kárhozott krumplipüréből másnap egy kevés víz és liszt, vagy daraliszt hozzáadásával (a búzadara is kitűnő) újra nem dagasztjuk, s a főntiek szerint el nem járunk. Megjegyezzük: másnap a puha masszát nem szükséges pihentetni, hogy ropogósra sütve, pirított dödöllét nyerjünk. Tejfellet meglocsolva, önállóan is isteni kaja! Mármint annak, aki szereti.

Richie naplója

A macskánk ma töltötte be a 82-diket. Hogy honnan tudom? Hát kiszámítottam. Kisebbik lányom kapta tőlem 9. születésnapjára. Hát akkor mennyi lenne? A lányom ugyanis a rendszerváltozások előtti évben született, most pontosan, vesszősen, pünktlich 22. Akkor mennyi lehet, ha egy macskaév 14 emberévvél mérhető? De milyennel! A miénk – mert rendkívül sok van már a rovasán – akár 140 éves is lehet. Egyes semmittevő emberekhez mérten igencsak jól érzi magát.

Szóval a tisztos kort megért, Macskakirálynak is becézett, rozsdabarna perzsa nem sok vizet zavart a családban, hacsak szőrzete miatt nem, mert a vadmacskatermészet teljesen hiányzott belőle. Napestig hevert valahol, a lakás valamely védett, kuckónak kiszemelt szögletében, s ha nagyon éhes volt, szemezgetett egy kicsit a számára mindig elérhető száraz eledelből. A húsfélések közül a nyers marhát, ritkábban a szárnyast és sertést is megette. A pörköltből előkészített zsiradék és hagyma szagára nyomban a konyhában termett, s nézett azokkal a világ összes unalmát és fájalmát tükröző szemeivel. Ébredéskor még nyávogásnak sem nevezhető, kurta hangot eresztett ki a szakáll és az orr közötti keskeny résen. S azzal a napi kommunikáció a háziakkal tulajdonképpen véget is ért, ha a gazdája nem vette volna elő egy kis futtatásra a nappali és a konyha között. Ekkor azért feltámadt benne a vadászszenvedély, a szőnyegek közül – gyors startja következtében – félméteres torlaszt vont össze a másodperc töredéke alatt, csak hogy védje magát az utána loholótól.

Volt azonban egy máig ismeretlen eredetű és felfoghatatlan szokása, amit ritkán, bizonyos elszenvedett sérelmek miatt gyakorolt. Ezt a szakirodalom „időzített bosszú” névvel illeti. Ha valaki szándékosan vagy véletlenül a farkára taposott, vagy ösztönzéseképpen magasból leejtette és az felkészületlenül érte, esetleg ügyetlenül landolt, azt megbosszulta. De nem mindjárt, hanem megvárta a kellő pillanatot, és például a csupasz, éppen megmosott lábszárat körömsatuba fogta, és sértett dühvel kegyetlenül harapdálni kezdte. Hogy aztán, szobacica lévén, mi „tartotta fenn” az idős korára 8–9 kilósra súlyosodó házi kedvencet? Mondják: a hosszú élet titka a kevés evés, s a sok mozgás, de ennek némiképp ellentmondani látszik a Nobel-díjas W. Churchill saját tapasztalaton alapuló megjegyzése, ami így hangzik: – No sport!

Richie is, a mozgást kerülve, inkább az alvást részesítette előnyben, ha ebben meg nem zavarta valami, napestig szunyókált egy sarokban vagy szobaszögletben. S így is majdnem matuzsálemi kort ért meg...