

Zilahy L. Ágnes

## Az olajszüret

(Részlet a Szeretet, avagy Kárhozat című regényből)

Nagyapánk birtokán elérkezett az olajszüret várva várt napja. A domb alján gyülekeztek a segítők, majd apám ismertette a szokásos szüretelési menetrendet. Közben az elemőzsiás kosarakból kínálgattam a frissen sült pizzákat. A kőasztalon levő testes termoszkoból mindenki tölthetett magának a műanyag poharába a kitűnő illatú, gőzölgő olasz kávéból, és a frissen facsart narancsléből.

Aztán nagypapa olajfaligete egyszerre megelevenedett a sok dolgos kéztől. Volt tanítványai és a szomszédok tüsténkedtek, kicsik és nagyok, a fák alját életvidám hangzavar töltötte meg.

Apámmal együtt az üres elemőzsiás kosarakkal bandukoltunk fölfelé a préselő házhoz, és közben tereferéltünk.

– Láthatod, Zara, felénk családi gazdaságok működnek, a jóbarátokra mindig lehet számítani, jönnek és segítenek. Mi pedig viszonzunk, ha hívnak – mondta és mosolyával felém kacsintott.

– Szép ez az összetartás.

– Igen. Nálunk így öröklődik nemzedékről nemzedékre – mondta, fejét bólintgatva hozzá. – Jó közösség.

– Anyut is az fogta meg, hogy mennyire törődnek itt egymással az emberek. Belekaroltam apámba és beszélgettünk tovább.

– Ciao, Zara! – köszönt rám útközben az egyik szüretelő fiatal srác.

Letette kezéből félig megtelt kosarát, és közelebb lépett hozzám.

– Tudod-e, melyik országban mi van kiírva a buszokra? – kérdezte jópofán.

– Ciao – köszöntem vissza. – Reklám? – kérdeztem vissza mosolyogva.

– Valami más.

– És szerinted mi?

– Amerikában: *Ne beszéljessen a sofőrrel!* Az angoloknál: *Tisztelettel kérjük, tartózkodjon a sofőrrel való beszélgetéstől!* A németeknél: *Utasnak szigorúan tilos a sofőrrel beszélgetni!* Az olaszoknál – tartott némi hatásszünetet. – Hát – húzta el a poént. – *Ne válaszoljon a sofőrnek!* – hadarta röhögve.

Nevetgéltünk rajta, és én is beszálltam egy poén erejéig, amit derűsen díjaztak:

– Olaszul akartam megszomogtatni a kutyámat, de németjuhász, úgyhogy nem érti.

Az olajfák alatt már ott feszültek a zöld és piros színű hálók. Apám lelassította lépteit.

– Ide esik le a többségében sötétlila termés – magyarázta megállva az egyik fa árnyékában. A segítők védőkesztyűben dolgoztak. A kezükben kis, rövidnyelű gereblyével ütötték le a bogyót, vagy vágóollóval metszették le. Aztán a bogyók a kétfülű kosarakban egyre-másra gyülekeztek, végül a teli kosarak útja a préházba vezetett.

– Tudod, Zara, sokfajta olívabogyó létezik. Régióként eltér az íze, sőt a színe is. A toszkánai olaj zöldfűszeres, borsos, enyhén csípős ízű. A déli tartományban viszont, mint például Pugla térségében, mélyzöld színű. Mandulás, gyümölcsös az ízvilága – avatott be apám az olívabogyók titokzatos világába.

– Tehát ennyire fontos a bogyó fajtája?

– Jól rátapintottál, mert a színe és az íze sok mindentől függ, mint például az éghajlattól, a szüretelés időpontjától, meg hogy milyen gyorsan kerül a sajtolóba.

– Nagypának már nagy gyakorlata lehet ebben. Ugye?

– Ő tudja a legjobban, mikor mondja ki ama bűvös szót, hogy szüret, és azonnal szervezkedik, és összeverbuválódik a segítő csapat. Meg természetesen Liciano is tüsténkedik, aki a kerti lakban lakik – egészítette ki apám. – Ő nagyapa jobbkeze a birtokon, nála nélkül nincs szüret.

– Nem is gondoltam volna, hogy ennyi mindenre kell odafigyelni.

– Meg aztán az időjárás is döntően meghatározó tényező, mert ez adja meg a sava-borsát az olajnak.

– Szó szerint? – kérdeztem csodálkozva.

– Pontosan. Nálunk azért lágyabb ízű, mint máshol.

– Szinte sportot űztök abból, hogy melyik régió íze a nyertes – nevettem el magam. – Jut eszembe, anyám mesélte, hogy az sem mindegy, melyik régióban készül a pizza.

– Hát Pizzorióban – kedélyeskedett apám. – Valóban, mi, olaszok nagyon büszkék vagyunk az ízek harmóniájára – álltunk meg egy szusszanásra, majd jelentőségteljesen folytatta. – Meg tudjuk különböztetni akár csukott szemmel is, hogy honnan származik az olívaolaj, éppen úgy, mint a tapasztalt borkóstolók, akik a bor színéből, ízvilágából megmondják annak származását, a nevét, sőt az évjáratát is.

– Megint tanultam valami újat.

– Na, hogy a témánál maradjunk, elmondom még, hogy a mi gazdaságunkban az extraszűz olívaolajat hideg préseléssel, 27 fok alatt készítjük, mint például most – jelentette ki jelentőségteljesen –, ami örülden fontos, mint már említettem. Elhaladtunk a még várakozó teli kosarak mellett.

– Nézd csak! – álltunk meg az egyiknél. – Már többségében benne vannak a kosarakban a lila bogyók, indulásra készen, fel a préselőbe, ahova mi is tartunk.

– De pár zöld is belekeveredett – túrtam finoman közénk.

– Így még frissebb és finomabb, alacsonyabb savtartalmú olaj készíthető belőle.  
– Nekem is ízlett, amivel nagypapa az érkezésem napján megkínált, és az agyam jól elraktározta az ízet.

– Zarám, egyre jobban beletanulsz ebbe a mesterségbe is – jegyezte meg arca simogató mosolyával.

– Vigyázz apa, mert megfúrom a főnöki helyedet – vettem viccesre.

– Szavamra mondom. Remélem, minél hamarabb eljön az az idő is.

Felkaptattunk hát a dombtetőre a présházhoz, amit a főépület jobboldali szárnyának alsó szintjén alakítottak ki nagyapáék. Külső kőfalait sűrűn beszötte a vadszőlő. Négyszögletes ablakain sejtelmesen kúszott be a fény, de ha a bejárati hatalmas, kétszárnyú, boltíves, veretes ajtaját szélesre tárták, napfényben úszott az egész helyiség. A terem közepén állt a préselő, alatta széles káddal. Mögötte egy robusztus faasztal, felette a keskeny polcokon karcsú, sötét színű, felcímkézett üvegek feltöltésre váró hada sorakozott.

– Nézd csak, az őrlés ezzel a gigantikus gránithengerrel történik – mutatta apám. – Tisztítás után maggal együtt történik az őrlés, és a gyümölcs úgy fél óráig őrlődik alatta, míg egynemű masszává nem áll össze. Azután kivesszük a masszával teli tálcát, amit majd vízzel hígítjuk, és újra préseljük. Az már a másodpréselés, és az így nyert olajat használjuk majd naponta a főzéshez.

– Jézusom! Mekkora malomkő! – merészkedtem a közelébe.

– Ez a két markos, kigyúrt karú fiatalember hajtja – mondta dicsérően apám.

– Sziasztok, ciao. Minden elismerésem a tiétek – köszöntöttem őket.

– Ciao, Zara! Gracias – köszöntek vissza.

– Van kedved kipróbálni?

– Még erősítenem kellene hozzá – feleltem nevetve, miközben egyszerre emelgettem fel-le behajlítva a karomat, mintha nehéz súlyzókkal edzenék. Aztán apám felé fordultam.

– Kemény fizikai munka – állapítottam meg. – Miért nem a gépi őrlést választjátok? – vetettem fel.

– Jó kérdés. Nagypapád esküszik a hagyományos korongos préseléshez. Szerinte így az olaj aromája sokkal jobb minőségű, mint a gépinek, amivel én is egyetértek. Úgyhogy a hagyományos technikánál maradtunk. Közben kipréselődött a finom extraszűz olívaolaj, ami egy vékony csövön távozott az alatta álló füles agyagkancsóba.

– Kóstold meg a legfrissebb préselést – kínált meg apám egy kiskanállyal. – De ne nyeld le rögtön! Csinálj úgy, mintha a fogaid között rágnád. Na? – kérdezte apám várakozó tekintettel.

Apám tanácsát követtem, először a szájüregemet öblítettem át, mintha fogat mosnék. Az ízlelőbimbóim működésbe léptek, közben lehunyt szememmel

megpróbáltam erősen koncentrálni. Az agyam számítógépes celláin átfutottam nagyapa által kínált és elraktározott olívaolajának aromáját. Végül kidobta a megoldást, így bátran lenyeltem. A szemem tágra nyílt. Búbánatos képpel bámultam apámra, aki még mindig reménykedő arccal várta a helyes választ. Végül huncut mosolyt villantva határozottan kiböktem:

– Zöldfűszeres borsos – soroltam a megoldást –, enyhén csípős ízű, és rendkívül finom. Majd hatalmas élvezettel körbe nyaltam a szám szélét, mint a kedvenc tejét lefetyelő kiscica.

– Minden cseppje kincs – vágtam ki a rezet befejezésül.

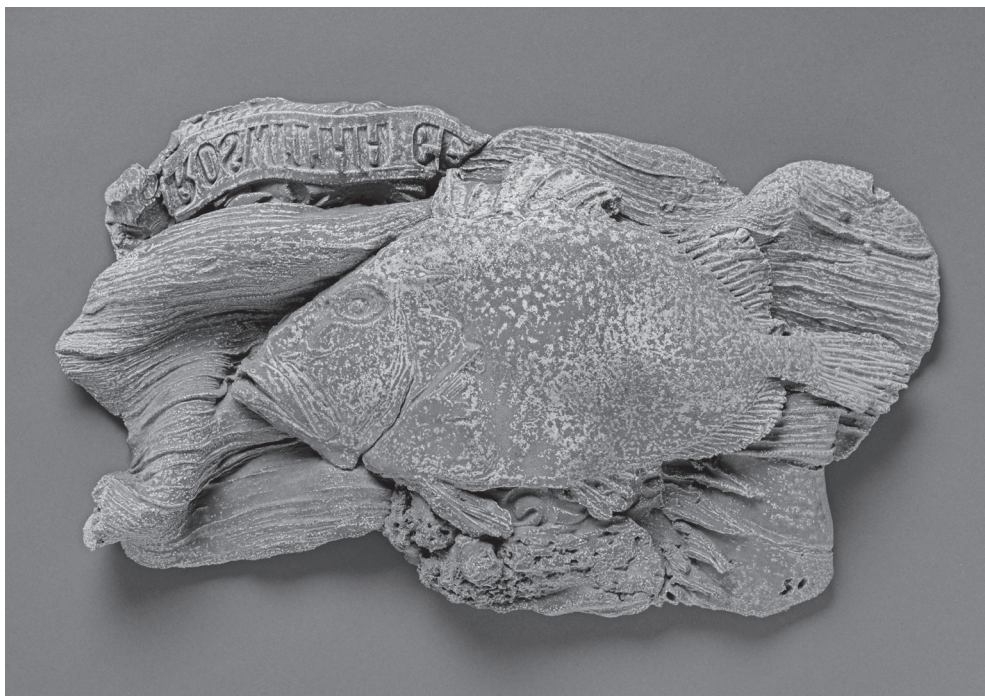
– Helyes, nagyapád is ötösré értékelné. Nagyon jó tanítványom vagy – dicsért meg apám. – Egyben kivívtad nálam a mókamester címet is – rötyögött hozzá.

– Akkor már sok mindent ellestem tőled, apám. Köszönöm, pusztiz szabad adnom?

– Kettőt is – tartotta oda sármosan borostás arcát, ami rettentően jól állt neki.

– Na, Zara, mára jól kiokosítottalak, de ideje utánanéznünk a harapnivalónak, mert ha éhes a banda, korog a gyomra.

– Akkor, apám, dolgoz fel!



*Szent Péter hal (2018, kőcserép)*