

## Ételünk és életünk

*H*ozzávalók: 12 rózsa, lehetőleg pirosak, 12 gesztenye, két evőkanál vaj, két evőkanál kukoricakeményítő, két csepp rózsaeszcencia, két evőkanál ánizs, két evőkanál méz, két fej fokhagyma, 6 fűrj.

*A rózsaszirmokat nagyon óvatosan leszedjük, vigyázva, hogy meg ne szúrjuk az ujjunkat, mivel azon kívül, hogy ez nagyon fájdalmas, mármint a szűrés, a szirmokat átítatja a vér, és ez nemcsak megváltoztatja az étel ízét, de fölöttébb veszedelmes kémiai reakciókat is kiválthat.*

A fenti idézet Laura Esquivel Szeress Mexikóban című regényéből származik (a Fűrjek rózsaszirmokban elnevezésű étel receptje), amelynek eredeti címe valahogy így fordítható magyarra: Mint víz a csokoládénak. Ebből és sok más, számomra kedves könyvből kértem kölcsön szép szavakat, hogy írni tudjak olyan érzésekről és üzenetekről, amelyek – a főzés, evés, etetés kapcsán bennem felmerült – szavak előtti, szavak melletti érzelmekről, vágyakról és igényekről szólnak. Az állóbüfék és zacskós levelek korában szeretnék pár gondolatot megosztani az olvasóval a főzésről, az etetés gesztusáról, az ételadás konkrét és szimbolikus jelentéséről, ennek intrapszichés és kapcsolati dimenzióiról, a közös étkezésekről, a konyha- és ebédlőasztalról.

Az elméleti keretet a strukturális, tárgykapcsolati, a transzgenerációs és Böszörményi-Nagy Iván kontextuális családterápiás irányzata adja. Az alábbi írást kóstolónak, étvágygerjesztőnek szántam, megpróbálva a számomra kedves elfoglaltságokat, az olvasást és a főzést egybegyúrni. Ez a válogatás annyira szubjektív, mint ahogy a vendégeinek főz az ember: egy kicsit saját ízlése szerint, de közben rájuk is gondolva, s reménykedve abban, hogy az asztalnál a kettő összetalálkozik.

Az „előételt” Szerb Antaltól választottam:

*Szerette az olasz konyha leplezetlen érzelmességét: a francia-európai konyha általában a letompított, finom és csak jelzett ízeket kedveli, fegyelmezett, mint a férfi-ruházkodás színei. Az olasz szereti a nagyon édeset, a nagyon savanyút, a nagyon karakterisztikus ízeket, és még a mérhetetlen térszamassáknak is szentimentális jelleget tud adni.*

Számomra az írás hasonlít a főzéshez. Nem egyszerűen „csak” főzök. Valakiknek főzök. Miközben készítem az ételt, egészen speciális kapcsolatba lépek velük – belül, magamban, miközben főzöm nekik azt, amit majd megesznek. Mindez sokkal előbb elkezdődik-megtörténik, mint hogy ténylegesen találkoznánk. S ahogy formálódik az anyag, úgy formálódnak bennem ők, úgy alakul a kapcsolat. Aztán meg izgatottan várhatom, ízlik-e nekik. Az emésztésről nem is beszélve...

Ancsel Éva szavaival a lényeg a következő:

*Ha asszonytól kérdezik, hogy mi az élet értelme őszerinte, hát vala- mit fog válaszolni, mert jobbára engedelmes lények vagyunk, és olyan dolgokra is felelünk, melyekről sejtjük vagy tudjuk pedig, hogy értel- metlenek. Hogy mit felel egy nő? Azt mondja például, hogy hát húsvét van most mifélénk, és ha akad liszt és akad tepsí, akkor fonott kalácsot sütünk, és akkor talán ez az élet értelme, ez a szépre, fényes barnára sült kalács.*

A konyha sajátos, speciális helyszín, nem kizárólagosan a nyersanyag feldolgozására szolgál, hanem a szakács vegykamrája, a kapcsolat, a biztonság, az élmény és az emléke- zés, a vágy és a szenvedély helyszíne. (Az ókorban az alkímia, az asztrológia, a szakácművészet és az orvoslás összeforrt.) A szakács mágikus képességeinek, spirituális lénye és lényege ki- teljesítésének helye, ahol a főzés nem teher és kötelesség, hanem – minden látszólagos külső korlát ellenére – belső szabadság, le- hetőség öntudatának kimunkálására. A konyhában, talán nem túlzó kijelentés, benne lehet az egész világ, a maga komplexi- tásával és természetességével. A már említett *Szeress Mexikóban* című regényben például így:

*[Tita] összekeverte az életörömet az evés örömeivel. Olyasvalaki szá- mára, aki az életet a konyhán keresztül ismerte meg, nem volt könnyű kiismerni magát a külvilágban... az a másik világ, amely a konyha hát- só ajtajával volt határos, s az udvarra, a veteményesbe, a gyümölcsös- kertbe vezetett, az teljességgel az ő birodalma volt, abban ő uralkodott.*

A konyha az emlékezés színhelye is, ahol egyszerre van múlt és jelen, ahol a szakács intenzív jelenléte mintha megállítaná az időt, miközben a pillanatot kiteljesíti, sajátos viszonyba kerülve ezzel az elmúlással. Miként főzés közben több évtizedes vagy akár százéves receptek alapján újraélednek régi ízek, úgy őrzik örökölt tárgyaink anyáink, nagymamáink keze nyomát. Ezek a

sokak által ismert és szeretett Csokoládé című regényben Vianne gondolatai:

*Ebben a művészetben örömemet lelem. A főzésben különben is van valami varázslat: a hozzávalók megválasztásában, a keverésben, a reszelésben, az olvasztásban, a töltésben, az ízesítésben, a régi könyvekből merített receptekben, a hagyományos háztartási eszközökben. Itt van például a mozsár, amelyben anyám háziasabb célokra törte meg a tömjént, és fűszerei aromáinak bonyolult árnyalatait földhözragadtabb, érzékibb varázslatnak vetette alá.*

A főzés attól öröm, hogy az étel egyszerre készül önmagunkért és másokért. A *Babette lakomájában* amikor a két vénkisasszony hálálkodni kezd a mindenkit elvarázsoló vacsoráért, Babette így reagál:

*Magamért tettem! Babette ekkor felállt a farönkről és ahogy ott tornyosult előttük, a nővéreknek úgy tűnt, mintha irtózatosan megnőtt volna, mintha az egész konyhát kitöltené.*

A másoknak való főzés előhívja a jelenség kapcsolati dimenzióit, a kapcsolat pedig nem más, mint a szeretet (később szó fog esni másféle kapcsolatokról is).

*Egy asszony, aki fel tudja sorolni, mi minden fontosabb neki, mint az, hogy ő adjon enni annak, akit szeret, hogy jelen legyen, amikor az ételt megkóstolja, mert arcáról azonnal le akarja olvasni, nem hiányzik-e neki belőle só vagy valami más fűszer – aki nő létére képes ilyen felsorolásra, annak fogalma sincs arról, hogy mit jelent szeretni. (Ancsel Éva)*

Míg írtam, feltűnt számomra a női idézetek túlsúlya, úgy-hogy az arányok kiegyenlítése végett itt az ideje a férfiak véleményének is. A következő gondolat – arról, hogy micsoda ereje van egy jó ételnek – Darvasi Lászlótól származik. Az író Esterházy Péterre hivatkozik, akinek az

*...egyik regényében azt állítja egy hölgy, hogy a leves nem kézügyesség, hanem varázslat kérdése. Tökéletesen igaza van. A leves mellett legyen erős paprika, máskülönben a játéka nem tud igazán kibontakozni. Olykor a kórházba visszük az erőlevest. Beteg nagyapánk, ahogy reszkető kézzel kanalazza. Elcsodálkozik a Halál nagyapa meggyötört testében. Ez az ember erőlevest szürcsöl, amikor a víz se áll meg benne? S a Halál megkóstolja az erőlevest nagyapa testében, és csak csodálkozik, mert nem érez aromát, semmit sem érez a Halál, mert az erőleves az élet kitüntetéti íze, és a Halálnak nincsen ízlelőbimbója az élet ízeire, csak hogy tudjátok, gyerekek.*

Amikor Márquez *Száz év magány* című regényében Aureliano először észlelte, hogy a feledés homálya lassan teljesen beborítja a falut, a saját üllője után (ami az ő vegykonyhájának legfonto-

sabb eszköze volt) elsőként jelölte meg fehér festékkel az asztalt, hogy el ne felejtsek a nevét és hogy mire való, s csak utána következett a szék, óra, ajtó, fal, ágy és serpenyő...

A (konyha- vagy ebédlő)asztal kiemelt jelentőségét szólásaink, közmondásaink és babonáink is őrzik. Az első bútordarabok egyike, amelyet egy házaspár a közös életét kezdve beszerez: „összebútoroznak”, majd „ágytól, asztaltól” válnak, ha a kapcsolatuk tönkremegy. Ha a lány az asztal sarkára ül, nem megy férjhez, ha pedig az asztalt kerülgeti, részeges lesz az ura. Aki az asztal közepére helyezte a kalapját és háromszor megkerülte az asztalt, azt üzente az eladó sorban lévő lánynak, menjen hozzá akkor is, ha nem szereti. Ha csecsszopót elkapott a nyavalya, a konyhaasztal közepére kellett helyezni a gyógyulás reményében. Az asztal és az étkezés azonban nemcsak az életről, de a halálról is szólhat, ahol fájdalmasan jelentkeznek a hiányok, gondoljunk csak arra, mikor a holtak helyét üresen hagyják, vagy éppen elakadt gyászban hónapokig-évekig terítenek nekik. Ha valaki a szavai nyomatékosítása céljából az asztalra csap, egyértelműen jelzi a dominanciaviszonyokat. Az összeccsiszolódás, együttélés konfliktusai kapcsán mondjuk, hogy „nincsen kanál csörgés nélkül”, és ha egészen elvadul a helyzet, tányérok röpdösnek, vagy akár borul a konyhaasztal is, ahogy Esterházy Péter most következő soraiban:

*Van egy nő...(Gyűlöl) Szeretem. Olykor, alkalomadtán, meg tudnám ölni. Vagy nem is megölni, mert azt nem tudom, mit jelent, de belecsapni a pofájába. Bemázolni. Hozzávágni a tányért. Vagy a kuktát. Hát abba már bele lehet halni. Vagy a nagykest belevágni... Még a legveszélytelenebb, ha üvöltve megemelem az egész asztalt, ami azonban nem olcsó mulatság, részint még napok múlva is emlékeztet önmagára...*

Az asztali illetet, az étkezési szokásokat a családok célirányos neveléssel vagy hallgatólagosan adják tovább, az arányok természetesen családonként változnak. S hogy ki kivel ül egy asztalhoz... – ez még manapság, a kevésbé merev, szabálykövető családoknál is konfliktusok forrása és következménye lehet. Hisz’ az együtt evés-együtt levés a szövetséget, az örök összetartozás vágyát jelképezi. A közös étel a fizikális és spirituális eggyé olvadás misztériumát hívja elő. Kosztolányi Édes Annája – amíg Vízyéknél szolgált – nem bírt enni. Egy falatot sem. Nemcsak az ominózus piskótát. (Amellyel kapcsolatban az emberi lélekre is fogékony öreg doktor mondta ki az igazságot: nem azért nem fogad el belőle, mert nem szereti, hanem nagyon is szereti, s tudja, ha egyszer megkóstolná, mindig azt kívánná. Anna őszinte, szenvedélyes nő volt.) Zsigereiben idegenkedett tőlük, és nemcsak a mindent átható kámforszag miatt.

Másokkal együtt ülni az asztalnál az örömök megosztását jelenti a maga konkrét és szimbolikus szintjén egyaránt. A közép-korban, ha egy lovagot megalázóan akartak kirekeszteni, meg-

hívták ugyan a lakomára, de jobbról és balról is elvágták mellette az abroszt, ezzel is hangsúlyozva, hogy a közösség meg- és kitagadja őt. Mindannyian ismerjük, micsoda következményekkel járt, mikor Csipkerózsika keresztanyját nem hívták meg a vacsorára, arra az átlátszó indokra hivatkozva, hogy a 13. széknek nincs helye az asztalnál. Ám nem kell messzire mennünk, hiszen sok családban a gyerekek „macskaasztalnál” étkeztek addig, amíg el nem sajátították a felnőttek asztali, korlátozó viselkedési szabályait, amelyek a társadalmi kapcsolatok, a rend, a morál fenntartását és erősítését szolgálták. A mindennapok szintjén pedig jusson eszünkbe milyen látványos és durva szeparáció, ha valakit (általában gyereket) azzal büntetnek, hogy nem engedik asztalhoz ülni, vagy pedig étkezés közben elzavarják az asztaltól.

A család külső és belső határai egyértelműen megjelennek az asztali étkezés során vagy éppen az együtt étkezés hiányában. Szintén a *Száz év magányban*, mikor a matriarcha, Ursula ereje csökkent és lassan az új asszony, Fernanda próbálta átvenni a család irányítását, a közös étkezéseket eluralta a káosz. Bármennyire is igyekezett Fernanda bezárni a ház kapuit, a Banántársaság fokozatos térhódítása kapcsán szinte egymást érték a vendégségek, s olyannyira kiismerhetetlenné váltak a határok és a viszonyok, hogy ki-be jártak a vendégek az asztaltól, s volt olyan is – aki azt gondolva, hogy vendéglőben van – fizetni akart. A közelgő pusztulást, a család dezorganizációját az étkezés idő- és térbeli határainak szétzilálódása már jóval előbb jelezte.

Egy közös étkezésre pillantva vagy éppen végigülve azt, kirajzolódik a kapcsolati térkép, képet kapunk az alrendszer viszonyáról, a hierarchiáról. Nemcsak az a fontos, ki kivel ül egy asztalhoz, hanem az is, kinek hol a helye, s van-e egyáltalán helye az asztalnál. Kiemelt jelentősége van annak, ki ül az asztalfőn, s mekkora többletjelentéssel bír, hogy az elhunyt családfejnek ki veszi át a helyét az asztalnál. Szabályok jelzik, ki kezdi az étkezést, ki bonthatja meg az asztalt. Ki és kinek szed először az ételből, s milyen ritmusa, módja van az együtt evésnek. Az interakciók módját kimondott és ki nem mondott szabályok határozzák meg. Márainak az *Egy polgár vallomásai* című művében mindez egy reggeli kapcsán szépen kirajzolódik:

*Anyám szemközt ült vele, s az asztal két oldalán két pár gyerek leste a reggeli ünnepélyes celebrálását. A gyerekek kávéval reggeliztek vajjal zsömlével, s télen rántott levest, ám az apai reggelinek szemlélete kárpótolt mindenért s felemelő érzésekkel töltött el. Oly méltósággal s finoman reggelizett apám, dohányos, barna selyemhajtókás reggeli kabátja, pecsétygyűrűs, nőies, kis kezének könnyű mozdulatai, nyugalma és pater familiasi jóindulata minden reggelinél elragadtak. Illatos, aranybarna teát ivott, sok rummal, sonkát és lágy tojást evett hozzá, mézet és magyar vajat... a kenyeret külön pirították neki, s elnéztem volna ezt a válogatott étkezést, ezt a „nagyvilági allúrt” sokáig. A reggeli polgári istentiszteletnek tetszett.*

Az étkezés rituáléja, az apró részletek kifinomultsága Lángh Júlia tollából így hangzik:

*Vasárnapi ebéd. Hófehér terítő a hall közepén álló vaskos, kerek asztalon, összegöngyölt damasztkendők a bevésett keresztnevekkel díszített ezüst szalvétagyűrűkben. Elfogyott a leves, nagyanyám föláll, odamegy az ajtó melletti csengősinórhoz, meghúzza. Ha jók voltunk, mi is megránthatjuk, a nővérem vagy én. A cselédlány bejön, leszedi a mélytányérokat és a magasan domborodó porcelánfedővel letakart levesestálat, a fedő peremén kis, félkör alakú lyukon át kimered az ezüst merőkanál hosszú nyele.*

Számomra azonban a legkedvesebb idézet most 79 éves keresztanyámtól származik, aki nemrég leírta emlékeit, s elküldte nekem. Ebben találtam egy kis részletet arról, hogyan etette apai nagyanyám 11 tagú családját.

*Étkezési rendünknek megvolt a szabálya: édesanyám szolgált ki bennünket, édesapám kapott először, utána pedig mi, a születésünk szerint, majd végül édesanyám is leült az asztalhoz. Míg ettünk, csendesen beszélgettünk, lábunkat nem lóbálhattuk. Elfogyasztotta édesanyám az első fogást, majd kiszolgálta az asztalnál lévőket. Mindig tudta, ki mennyit eszik, így kevés volt a maradék (ez egy kilencgyermekes aszszony praktikus gondolkodására vall). Kenyeret csak ő szelt, mert azt mondta, ha mindannyian szelnénk, egyenetlen lenne.*

Az együtt étkezés és a családi határok kapcsán óhatatlanul felmerül a kapcsolati dimenziók és az egyéni szabadság, az autonómia kérdése is. Többek közt erről szólnak a kamaszkori differenciálódással, a családról való leválással küzdő anorexiások étkezési szokásai és ezek kapcsolati üzenetei. A szülőkkel (döntően az anyával) való szoros, szimbiotikus összefonódásból szabadulni próbáló anorexiás serdülők, akik a saját testüket választják az étkezéssel, etetéssel kapcsolatos csatározások hadszínterévé, az étel visszautasításával igyekeznek az optimális kapcsolati távolságot kialakítani. Ez egyrészt a kontrolltörekvésről szól (gondoljunk csak arra, miként rímel az anorexiások szüleinek etetési próbálkozása a kisgyerekkori „egyed a mama kedvéért, egyed a papa kedvéért” táplálási küzdelmekre), másrészt sok szinten rejti magában az agressziót. Kétféle kényszeretetésről szóló idézetet választottam ide, az első is nyomasztó, minden humora ellenére, a második pedig egyenesen szívbemarkoló.

*Az vagy, amit megeszel... csukd be a szemed, nyisd ki a szád... Kapd be szépen... Egyél csak bogaram, egyél... mondogatta a nagymamám. A szám tele undorító májjal... jó adag krumplipüré és sárgarépa... még egy kis rágós máj... még egy kanál hideg répás krumpli... a nagyfi a számhoz emeli a villára szúrt májat, mire felugrom az asztaltól és lerohanok... „beriberit fogsz kapni” – kiabálja utánam a nagyfi. A családban mindenki betéve tudja a hiánybetegségeket, igaz, hogy ezek*

*évtizedek óta nem fordultak elő New Yorkban. A nagyanyám gyakorlatiság iskolázatlan, mégis tudja, mi a beriberi, a skorbut, a pellagra, az angolkór, a trichózis, a gyűrűs féreg, a lapos féreg... végig se tudnám sorolni. Ráadásul azt is tudja, hogy ezt az összes nyavalyát attól lehet kapni, hogy az ember eszik valamiket, vagy nem eszik valamiket. (Erica Jong)*

Philip Roth *A Portnoy-kór* című könyvében a hétéves Alex azonban nem tud elmenekülni:

*Aztán azok az esték, amikor nem vagyok hajlandó enni. Nővérem, aki négy évvel idősebb nálam, figyelmeztet, most is pontosan úgy lesz minden, ahogy szokott: én nem eszem, anyám pedig képtelen lesz bele-nyugodni ebbe a macakosságba és esztelenségbe. Mert a javamat akarja. Ő csak a javamat akarja, szépen megkér, és én nem fogadok szót? Hát nem tudom, hogy inkább a saját szájától vonná meg a falatot, semhogy én éhen haljak? De én nem kérem a szájától megvont falatot. És nem kérem a tányéromon lévő falatot sem, ez a lényeg... Erre anyám széket húz mellém, leül, kezében hosszú konyhakés. Rozsdamentes acél, és apró fűrészfogai vannak. Milyen akarok lenni, gyöngye vagy erős, ember vagy kisegér?... Hatéves vagyok vagy hét, honnan tudnám, hogy nem fogja belém döfni? Mit tegyek, hétéves létemre próbáljam meg leszerelni? Még nincs érzékem a stratégiához, az isten szerelmére, hisz alig vagyok 25 kiló!... Mibe kerülne neki, ha teszem azt, én győznék? Miért kell a kés, miért kell a halálos fenyegetés... és hogyhogy apám nem fogja le a kezét?*

A közös étkezés kapcsán persze nemcsak a határok betartása, hanem egy másik életszakaszban a határok összeolvadása, a szerelem és a szenvedély is teret kell hogy kapjon. A *Babette lakomájában* Babette-ről mondják:

*Képes egy étkezést szerelmi légyottá varázsolni. Olyan emelkedett, romantikus szerelmi viszonyra, amelyben az ember képtelen különbséget tenni testi és lelki vágy és kielégülés közt.*

A *Csokoládében* Vianne az ételek titkos vágyakat és érzelme-  
ket katalizáló voltáról szólva így fogalmaz:

*Álmokat árulok, könnyű kis vigasztalást, édes és ártalmatlan kísértéseket...*

A *Szeress Mexikóban* című regényben pedig a főhősnő, Tita, tiltott szenvedélyes szerelmének ajándékából, rózsacsokorból készített vacsorát, mely az arra fogékonyakban, történetesen Gertrudisban, a nővéreben megdöbbenő változást hozott létre. Tita minden titkos vágya Gertrudisban mint médiumban öltött testet.

*Mintha az étel, amelyet fogyasztott, valamiféle ajzó hatással lett volna rá, egyszer csak úgy érezte, nagy forróság fut végig a lába szárán. A*

*teste közepén meg úgy csiklandozta valami, hogy nem tudott nyugton megülni a székén. Verejtékezni kezdett, s elképzelte, hogy érezné magát lóháton, miközben szorosan magához öleli az egyik katona, az, akit egy hete a főterre bevonulni látott, akiből verejtékszag, földszag, kiszámíthatatlan veszélyekkel felvirradó hajnalok szaga, élet- és halálszag áradt.*

A szerelemben és a párkapcsolatban a régi és új lojalitáskötelékek egyensúlyának kialakítása hosszú folyamat eredménye. Ennek során az eredeti (származási) családok eltérő szokásrendje, kultúrája és mítoszai találkoznak össze, többek közt az asztalnál is, hogy aztán kialakuljon egy közös rend és ízvilág. Ha ez mégsem sikerül, úgy járhatunk, mint Bächer Iván *Vándorbab* című kötetében egy nagymama, aki mindenki kedvében járva, időt és energiát nem kímélve készíti négy családtagjának négyféle módon ízesítve és bolondítva a paradicsomos krumplilevest, miközben ő egy falatot sem bír enni belőle, mivel ezt az ételt ki nem állhatja. Aztán itt van Váncsa István szakácskönyvében a leendő rokonok vendéglátásának célja:

*Leendő nászunk és nászasszonyunk itt leírt vacsoráltatása mögött látszólag roppant konvencionális szándék húzódik, megismerni leányunk jövődöbelijének pereputtyát, ám a lelkünk padlásszobájában lakó művész többet akar, élményt öhajt generálni, hogy a vendégek szemé kidülledjen, mindegy, mitől. Nem azt akarjuk, hogy tessék nekik a vacsora, hanem hogy emlékezzenek rá egy darabig.*

A közös kapcsolati viszonyhoz meg kell néhányat tagadnunk szüleink normái és elvárásai közül, emellett kölcsönösen méltányolnunk a másik (és az ő családja) különbözőségét. Gesztusokat természetesen tehetünk egymás felé akár azzal is, hogy megpróbáljuk visszacsalogatni a régi ízeket – egy kicsit máshogy és egy kicsit ugyanúgy. A most következő Esterházy-idézetet a finom egyensúly miatt választottam:

*Van egy nő. Hát... szeret. Gulyással traktál. Evvel akar lekenyerezni. Óvta, tartsa magát távol ettől a dologtól, mert ez az anyámra emlékeztet, az idők múltán anyám tudniillik a gulyása emlékében él tovább... És mégis... remegő hangon rákezd, évek óta, kitartóan remegő hangon rákezd, és teszem azt megkérdi, hogy kőményt szokott-e volt beletenni. Mindig van kérdés, mindig marad... az anya szó nem hangzik el, én se, ő se. Fölengedődött, alápirítódott, így kerüljük meg az alanyt... Az egész utca gulyásszagú, mondom szemrehányást mímelve... Egyértelmű, némileg közönséges, az ágy irányába mutató fejbökődésemre, testnyelvo, háborogva mondja ilyenkor? Ebédidőben? Kitartóan szaglászom. A gulyásé, az anyám szaga, meg az övé, ez a jó fiatal.*

Persze a családi egyensúly a konyhában néha egészen váratlanul bomlik meg, ahogy Bächer Iván *Csöröge* című tárcájában a több évnyi együttélés után (látszólag) azon robbant ki a családi vita, hogy vajon két vagy három metszést kell-e a csörögén ejteni

ahhoz, hogy a megfelelő formát kialakítsuk. A veszekedés vége azonban már távolabbra mutat:

*Te még az első csörögénket is képes lennél elbaltázni! Hát be kell vágni, meg kell sütni és kész! Te még soha nem láttál csörögét! Te nem láttál! Nálunk minden vasárnap csöröge volt. De a te anyád a Zserbóba járt vasárnaponként és... A Tied meg taggyűlésre! Tudod, ki eszik a te csörögédből! (A lendkerekes derelyemetsző elszállt a hall felé.) Aki a tiédéből! Tudod, kivel sütök én legközelebb?!*

És így tovább, mindenki tudja, hogy az „anyám ezt nem így szokta főzni” ártatlannak tűnő kijelentése még több évtizednyi együttélés után is micsoda veszekedést robbanthat ki, a benne rejlő többletjelentés minden mélységét megmozgatva.

Végül két „desszertet” választottam. Az első Konrád György *Kerti mulatságából* való. Ez egy szövevényes családregény, az író munkásságát figyelembe véve önmagában is egy nagyobb családtörténet része. Kadron Melinda 38 éves kétgyermekes családanya így tekint kapcsolataira és saját asztalára:

*Körülöttem a férfiak olyan csavargók, hogy rám nem jut egyéb, mint közös gyökérzetünk kiterébélyesítése. Az egyetlen megoldás: foglalja el mindenki az ő helyét az én asztalom körül. Van a pincében még egy hordó ófalusi bor, az a legtermészetesebb, hogy a földabrosz távoli pontjairól összeröppenne az én vén zöld asztalom körül találkozzanak a barátok. A közös mitológiának... ez az egyik visszatérő színhelye. Apánk, urunk és szeretők mind itt rostokoljon tőlünk jobbra és balra. Maradjon meg a ház is, a házasság is és a házibarát is.*

A második megjegyzés pedig az én nagy becsben tartott konyhaasztalomhoz fűződik. Népes családukban én örököltem apai nagyanyám ütött-kopott konyhaasztalát, amely körül régen a nagyszüleim és a kilenc gyerek evett. Sokan meghaltak már közülük, de ha benézek az asztal alá, megtalálom az anyjuk szigora elől odabújt kisgyerekek ceruzarajzait, s ha kinyitom az asztalt, rég meghalt nagynéném blúzsabásmintája mellett különböző fontos feljegyzéseket is találok rajta nagyanyám kézírásával.

A családfákat minimum három generációig szokás rajzolni, mondván, eddig tart a nemzedéki emlékezet. Az étkezési szokások, az anyákról-lányokra hagyományozódó receptek és szakácskönyvek azonban ennél sokkal távolabbi múltat is képesek megidézni. Ha történetek szintjén már nem is, de ízekben, konyhai illatokban mindenképp...

## Irodalom

- Ancsel É.: *Ancsel Éva Összes bekezdése*, Kossuth, Budapest, 1999.  
 Bächer I.: *Vándorbab*, Göncöl, Budapest, 2003.  
 Blixen, K.: *Babette lakomája*, Polar Könyvek, Budapest, 1997.

- Darvasi L.: *A titokzatos világválogatott*, Magvető, Budapest, 2006.
- Esquivel, L.: *Szeress Mexikóban*, Ulpius-ház, Budapest, 2006.
- Esterházy P.: *Egy nő*, Magvető, Budapest, 1995.
- Goldenberg, H.&I.: *Áttekintés a családról*, Animula, Budapest, 2008.
- Harris, J.: *Csokoládé*, Ulpius-ház, Budapest, 2002.
- Jong, E.: *Rettegés a repüléstől*, Tericum, Budapest, 2002.
- Konrád Gy.: *Agenda 1. Kerti Mulatság*, Magvető, Budapest, 1989.
- Kosztolányi D.: *Édes Anna*, Osiris, Budapest, 2005.
- Lágh J.: *Egy budai úrilány*, Magvető, Budapest, 2003.
- Márai S.: *Egy polgár vallomásai*, Európa, Budapest, 2010.
- Márquez, G. G.: *Száz év magány*, Európa, Budapest, 1980.
- Roth, P.: *A Portnoy-kór*, Európa, Budapest, 2004.
- Szerb A.: *Utas és holdvilág*, Magvető, Budapest, 2008.
- Váncsa I.: *Váncsa István szakácskönyve – Ezeregy recept*, Vince, Budapest, 2003.