



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

## SZIGETHY GÁBOR

### Lapszemle III.

Padlásom, születte öreg katonaláda mélyén porosodott a nagymamám vásárolta újságkupac, legfelül egy hatvanhárom éves Nők Lapja, 1954. november 11. Szakadozott, gyűrött, megviselt példány: múlttengerből partra vetődött palackposta.

Tizenkét éves, nehezen fegyvelmezhető, önféjú kamasz voltam 1954-ben. A Népsportot olvastam, a Nők Lapját ablakpucolásra használtam. Ha elolvastam volna hatvanhárom évvel ezelőtt ezt a hetilapot, aligha valószínű, hogy gyerekfejjel felismerem: dr. Vető Lajos evangélikus püspöknek egy szavát sem kell komolyan venni. Templomjáró nagymamám hangosan utálta a békepapokat, én fociztam, teniszeztam, regényeket olvastam, és nem tudtam, nem érdekelt: kicsodák, micsodák, mi fán teremnek a békepapok.

A püspök úr a Magyar Dolgozók Pártja jóváhagyásával (engedélyével?) egy hónapot töltött Amerikában, a magyar keresztény egyházakat képviselte az Egyházak Világtanácsa nagygyűlésén. Nem véletlenül utazhatott ő az imperializmus fellegvárába. A püspök úrnak címe, rangja töménytelen. 1953 és 1971 között rendszerhű kommunisták között csücsülő országgyűlési képviselő, egy ideig a Magyarországi Egyházak Ökumenikus Tanácsának ügyvezető elnöke, a Magyar Bibliatanács elnöke, az Országos Béketanács elnökségi tagja, a Hazafias Népfrent Elnökségi Tanácsának tagja, ünnepnapokon zakóján szép számmal fityegnek az állami kitüntetések.

*Mit láttam Amerikában* – a püspök úr írását olvasva ma nehéz eldönteni: ilyen keveset látott, vagy ilyen kevésről akart beszámolni? Netán ilyen torz tükrökben szemlélte a világot? Vak volt vagy gerinctörött a ki tudja, kit képviselő képviselő úr?

„A háborús propaganda hatására a megfélemlített amerikai nép még jobban vágyódik a békére. A nyíltan fasiszta eszközökkel és célokért dolgozó mccarthyizmus mindent elkövetett az Egyházak Világtanácsa nagygyűlésének megzavarására, s különösen a magyar delegációt igyekezett ténykedésében és hatásában korlátozni. Az Egyházak Világtanácsa nagygyűlésén a több mint ötven országból

összesereglett egyházi vezető ember éppen az Egyesült Államokban, a háborús propaganda tűzfészkekben egyhangúlag állást foglalt a nemzetközi feszültségeket okozó kérdések tárgyalások útján való rendezése, a különböző társadalmi s gazdasági rendszerek békés együttélése mellett, a tömegpusztító fegyverek s azokkal, különösen a hidrogénbombával való kísérletezés ellen. A nagygyűlésnek ez a határozata osztatlan tetszést váltott ki az amerikai népből.”

Íme a püspök úr szellemi színvonal!

A nagygyűlés résztvevőit elvitték egy gyárba, és ott amerikai *közétkeztetésben* ebédeltek. Sorban állás a pult előtt, tálca, tetszés szerint választható ételek, a szakácsok az igényeknek megfelelően tálnak. A püspök úrnak ez jut eszébe: „A gyárakban alkalmazott futószalag-rendszerre emlékeztet a tömegétkeztetésnek ez a technikája, s az is megfordult az eszemben, hogy éppen nyugati reakciós sajtóorgánumok terjesztik azt a rágalmat, hogy a kommunista országokban az emberek csajkával állnak sorba az ételért.”

A püspök úr valószínűleg sohasem ebédelt *tömegétkeztetésben* a budai Móricz Zsigmond körtéren a Lordok házának becézett Népbüfében. *Napközis* diákként 1953-ban az iskolában délidőben nagy kondérból merték műanyag csajkánkba az ilyen-olyan főzeléket (felejtethetlen rémálom: vastag rántáson salátafőzelék!), tészta, krumplit sült szalonnával, bundás kenyérrel, húst nem látott fasírttal, hideg tükörtojással. Megelőzte ezt egy híg, mindig hideg leves, követte egy alma vagy darabka birsalmasajt, egy héten egyszer menetrendszerűen lekváros bukta. 1953-ban mi, napközisek egy óra és fél kettő között negyvenen ebédeltünk a harminc négyzetméteres teremben. Akinek nem jutott szék, az tányérját ölében tartva a földre, táskájára ült, vagy a ruhafogas kerettartó vasára, a télikabátok alá. Színhely: a Villányi úti állami általános iskola Budán, a volt ciszterci gimnázium legfelső emeletén, a lépcsőtől jobbra, a sarokban.

Felesége, feltételezem, nem a Nők Lapja által ajánlott heti étrend alapján állította össze az ameri-

kai gyárban ebéd közben ideológiai alapon fanyalgó püspök úrnak a mindennapi menüt. Engem – hatvanhárom év távlatából – napközis étrendemre emlékeztet.

„HETI ÉTREND. Csütörtök: köménymagos leves, sárgarépa-főzelék rántott parizzerrel, szőlő. Péntek: zellerkrémleves, mákosmetélt, körte. Szombat: tarhonyaleves, spenótfőzelék bundás zsemlével, sült gesztenye. Vasárnap: csontleves, fokhagymás sertéssült rizzsel és párolt káposztával, diós kalács. Hétfő: cukorborsóleves, gombával töltött burgonya fejesszalátával. Kedd: húsleves, főtt marhahús zsemlyemártással, birskompót. Szerda: karfiolleves, sajtos metélt, alma.”

Egy évvel korábban, 1953 nyarán keresztanyáméknál vakációztam, Zalaegerszegen. Péntek este hét órakor, kezemben számlival helyet foglaltam a Húsbolt bejárata előtt. Tíz órakor „leváltott” keresztapám, az ő helyét reggel ötkor keresztanyám „örökölte”. Hét órakor nyitott a bolt, sorban állásunk (ülésünk) örömteli eredménye: vasárnap a *polgári* hagyományoknak megfelelően a népes család húsleves daragaluskával és rántott húst rósejbnivel ebédelt. Nem csajkából – a levest mély, a húst lapos, óvilágból megmaradt aranszegélyű porcelántányérból.

Böngésem a Nők Lapja kínálta heti étrendet.

Napközis koromban különösen utált étek volt a sajtos metélt. A Népbüfében két forint valamennyiért árulták, de ott is pontosan olyan ehetetlen étel volt, mint a napköziben. A tányér közepére odacsapott langyos, vízízű téstakapac, a tetején alig látható mennyiségű, száraz reszelt sajt.

Tucat év múlva, 1965-ben álomvilágba zuhant ösztöndíjasként egy hónapig *éltem* Velencében. A Rialto bal partján, a Goldoni-szobor mögött, egy síkátorban bújt meg az a hozzám hasonló kispénzűek által látogatott *kifőzde*, ahol minden nap filléréért tudtam megebédelni. Talán kétszáz líra volt egy adag *pasta di formaggio*, azaz olasz sajtos tészta. Tányéron púposodó forró spagettihalom, sok-sok, a tésztára olvadó parmezán sajt, díszítésül egy-két bazsalikomlevél.

Ja, ez a sajtos metélt?

A szocializmus és a kapitalizmus ízlelőszervi alapon átélhető különbsége számomra 1965-ben

Velencében, egy olasz kifőzdében a *pasta di formaggio* volt. Kulináris megvilágosodás: a sajtos metélt pompás étel, de nem mindegy, hogy ki, hol, hogyan és miből csinálja.

Böngésem a Nők Lapja heti étrendjét. A szombati harmadik fogás: *sült gesztenye*. A november 25-i számban ajánlott második fogás szombaton: *Kacsaaprólék gesztenyemártással*. Falusi nagyanyám háza pici udvarán tartott kacsát, libát (gondolom: *feketén*), és karácsonykor mi, *pestiek* (Budán laktunk!) öregszülém jóvoltából mindig libamáját ettünk, de úgy emlékszem, kacsát akkor ritkán árultak a Fehérvári úti piacon, és a gesztenyepürét babból készítették az élelmes (ma úgy mondanánk: kreatív) háziasszonyok. Gyakorta a cukrászok is!

A Nők Lapja ajánlata november 25-én: *Mit készíthetünk gesztenyéből?* Ha netán sikerült gesztenyéhez jutnunk, akkor a következőket: gesztenyemártást, gesztenyés töltelékét baromfiúshoz, gesztenyekörítést, gesztenyekompót, gesztenyekrémet, gesztenyefelfújtat.

(Gyerekkori emlék: 1951. október 31-én a Duna Szálló éttermében a *Gesztenyepüré habbal* – őrzöm az étlapot – négy forint ötven fillérbe került: pici gesztenye, sok hab.)

Mi szükséges a Nők Lapja *szakírója* szerint egy jó gesztenyemártáshoz?

„Gesztenyemártás. Egy kiló gesztenyét megtisztítunk, s kevés hús- vagy csontlében puhára főzzük. Ha megfőtt, leszűrjük, egy kanál liszttel behintjük, újból feleresztjük a húslével, s mielőtt a tűzről levesszük, két deci tejszínt vagy édes tejfelt keverünk bele. Aki édesen szereti, húslé helyett öntse fel édes tejjel, s vaníliát adjon hozzá.”

Ha az ötvenes években lehetett kapni a piacon kilószámra gesztenyét, miért volt kifejezetten drága édesség a budapesti cukrászdákban a gesztenyepüré, és miért süttött – háborús recept alapján – babból gesztenyetortát nagymamám?

Az Amerikát 1954 őszén pártengedéllyel megjárta dr. Vető Lajos evangélikus püspök úr, országgyűlési képviselő, az Országos Béketanács elnökségi tagja, a Hazafias Népfrent Elnökségi Tanácsának tagja bizonyára tudta költői kérdésemre a korszerű választ.