

JÁMBORNÉ BALOG TÜNDE

Töltött paprika bácskai módra



JÁMBORNÉ BALOG TÜNDE (1938) Makó

Bácskában aztán tudnak főzni az asszonyok! Ezt ugyan el lehet mondani sok más helyéről és sok más nőjéről a világnak, hiszen ihletett szakácsnék mindegyiküknek vannak, s a régmúlt időkből is maradtak fenn híradások halhatatlan ételekről, ám ha megpróbáljuk rangsorolni a szakácművészet remekeit, nehezen boldogulunk. Összehasonlíthatjuk IV. Henrik tyúklevésének ízgazdságát az orosz borscs zamataival; az újvidéki Ilka felejthetetlen tejfölös hallevesét az ugyancsak emlékezetes dunaszekcsői és csípős szegedi halászlevekkel; anyám szertartásos vasárnapi húslevését a makói vasútállomás restijében 1956 első hajnalán elköltött korhelylevessel – tizenhét múltam, és Kojával összeölkezve csúszkáltunk végig a jeges Sugárúton a szilveszteri multság után, mögöttünk Piros Ferkó és Márió iszánkodott a hervadó zongoratanárnővel, *egy kóbor úriasszonnyal* (márianosztrai rabtársuktól származik a jelző: Pesten volt órás a boldogtalan, és kilencszázötven kegyetlen telén disszidálási kísérletért került a politikai foglyok közé, ahol nem volt se kolbászos káposztaleves, se nő!) – , szóval lehet hasonlítani, de a versengésnek nincs abszolút győztese, mert a maga helyén és idejében mindegyik érmet érdemel.

Az íróban azonban lehet némi elfogultság tárgya iránt, ezért megkockáztatom, hogy a bácskai nők a szakácsnék gyöngyei, és jó sok helyet elfoglalnak abban a világnagy konyhában, ahol egyik sarokban maga Jennifer Patterson bugyolálja vajás tésztába a bélszínt, és Clarissa Dickson Wright púpoz édes tejszínhabot a cukrozott és konyakkal locsolt eperre; a másikban Veress Jucika szomszédasszonyom pirít szalonnapörccöt a nyáresti öntött salátához; a harmadikban fehér fityulás svéd lányok sütik a sáfrányos húsvéti kalácsot (tőlük tanultam én is, Koja és gyerekeink festett kalácsnak hívták); a negyedikben a mi szépséges Erzsébet királynénk tüsténkedik Kendeffy Katinkával, az Andrássy grófnéval: székelygulyást főznek meg fuszulykát tejföllel, hosszú lére és tokányt, ahogy az *Új Idők* anekdotái közt olvastam makói nagyanyám padlásán, aki utolérhetetlen krumplitésztyáját futószalagon gyúrta a nagy háború utáni ínséges időkben két mindig éhes kamasznak: a költő Attilának és *kenyeres kujon pajtásának*, apámnak, húsz évvel később pedig menekülésből érkező unokáinak: öcsémnek és nekem.

No, de térjünk vissza Bácskába, ahol Ilka ángyom – Koja unokanővére – azzal a nevezetes savanyú hallevessel kínált bennünket a hetvenes évek elején (a hamu alatt még izzott a múlt parazsa, de akkor épp kimenős volt a történelem)! Ilka Hajnal nevű menyé füstöltszalonna-szeletekbe bugyolált, kelkáposztalevélbe csomagolt csirkecombokat süttött Kátyon ebédre (a húst olívaolajos, mustáros, rozmaringos pácban érlelte), Ilka lányánál pedig olyan sültpaprika-salátát ettünk Újvidéken, hogy mind a tíz ujjunkat megnyaltuk utána.

Bár itt most éppen ennivalókról esik szó, nem kerülhetem meg Hajnal személyét. Erős mellén *olaszból* hozott pulóver, vaskos csípőjén miniszoknya feszült; fényes, fekete haja rövidre vágva göndörödött finoman kozmetikázott arca körül; francia illatszert használt, ám ugyanolyan ízes tájszólásban beszélt, mint fejkendő anyósa és Margit ángyi vagy Edit, szabadkai keramikus barátnőm, s ha ledobja magáról a divatos göncöket, tenyeres-talpas parasztléleként emelkedhetne ki az évezredek örömet-bánatát sodró Duna tajtékos vizéből a Titeli-fennsík alatt.

Szégylek maguk előtt megszólalni, maguk magyarból valók, én meg nem tudok jól magyarul, panaszkolta majdnem sírva Hajnal. *Mit beszélsz?,* néztem rá megütközve, *még hogy te nem tudsz jól magyarul? Járhatnának hozzád tanulni a Váci utcai dámap és a csepeli elvtársnők, sőt a makói hagyományosok is,* bizonygattam, mégsem hitt nekem, és tegezni sem tudott jó szívvel, hasztalan próbáltam rávenni. Később is visszaesett a magázásba, valahányszor megszólított, mert hiába volt velem egykorú, a hagyomány szerint nekünk az dukált Kojával, mi ugyanis egy nemzedékkel feljebb, Ilka sorában foglaltunk helyet családfánk hierarchikus ágrendszerében, amelynek rengetege – térben és időben – máig áttekinthetetlen számomra: gyökerei négy égtáj felől nyomultak a Kárpát-medencébe, és koronája beárnyékolja Európa szívéét.

Ha nem is lehet rangsorolni, sok jó bácskai étel közül – beleértve Ilka hallevését és a menyegzői lakomát, mert tulajdonképpen laziba voltunk hivatalosak Kója apjának szülőfalujába, az egykori Tiszakálmánfalvára –, nekem mégis Ilka sógorasszonyának főztje maradt a legemlékezetesebb a valahai Sajkáslakon. A szép Margit ángyi – Ilka öccsének felesége – hatalmas, régi vasfazékban tette asztalra a kemencében főtt töltött paprikát, és azok a nagy, kétféle hússal jól megtömött sárga dereglyék olyan vöröshagymás, zellerleveses, sóval ízesített paradicsomlevesben bukdácsolnak, amelynek színe felidézte ugyan a közel- és régmúlt vértől vereslő eseményeit, de annyi édesség azért került belé, hogy leheletnyi pikáns íze reményt adjon a jövőre nézve.

Anyám töltött paprikáját juttatta eszembe, ő is levesnek főzte, nyári egytálételnek, de székely ősei hagyományát követve tárkonyal fűszerezte, nem bazsalikommal, mint Margit ángyi, akié sósabbra sikerült anyáménál, mert könnyei is belepotyogtak a fazekába, úgy kacagott, amikor Juliska lánya elmesélte, hogyan tudakolta Kója a hozzájuk vezető utat szomszédjuktól: *...halla-lotta volna édesanyám, hogy beszélgetett bátya szerbül a magyar emberrel!* (Mert Kója csak annyit tudott a déli szlávok nyelvén, amennyi a Kárpátalján fölszedett ruszinhoz negyedszázaddal későbbi jugoszláviai utazásainkon hozzáragadt, de olyan ihletten használta ezt a *parti szlávot* – balkáni és beregszászi *pidzsinjét* csúfoltam így –, hogy csodák csodájára mindenütt megértették, bár szemlátomást tanakodtak, vajh miféle nyelven szól hozzájuk ez az idegen.

Motorral, Kója életre kelt vágyálmával, egy ötszázas meggypiros Jávával indultunk a bácskai menyegzőre apai ági rokonaihoz, akikkel közös fekete-erdei ősei idestova két és fél évszázada szálltak hajóra Ulmban a kalapos király toborzó biztosainak hívására, és a Duna forrásvidékét vagy ezer mérfölddel elhagyva telepedtek meg a Kárpát-medence déli határán, hogy a túl sokáig tartó törökidő után benépesítsék és megműveljék vérázattal, gazverte földjét. Majd rákapva a magyar szóra összehozták a híres elzászi és bajor konyha hagyományait az egzotikus balkáni és a délföldi magyar ízekkel, a honfoglalás millenniumára pedig étkeikben és nyelvükben immár tökéletesen összehangolódva nevükben is magyarrá lettek.

Hogy ezzel sorsot is váltottak – belépőt a huszadik század nagy mézár-székébe, ahol fenték már alattomban a késeket –, ugyan honnan sejthette volna Kója és Ilka nagyapja, a tiszakálmánfalvi templomépítő kőművesmester, amikor száz esztendővel sváb őseinek apatini partraszállása után magyarosított neve megjelent Mikszáth *Országos Hírlapjában* 1898 áprilisában, pár nappal fiának születése előtt?

Mi se hallottuk a nagy szalában tartott lakodalomban – *Körnek* hívták a helybeliek, Kója nagyapja építette azt is – Ilkával meg a násznéppel csujogatra, és másnap az árnyékos, hús verandán Margit ángyi történelmet idéző töltött paprikáját kanalazva, hogy a tikkadt tarló alatt összekoccannak a holtak csontjai: új szörnyekkel volt újra viselős titkon az idők méhe.