

Szécsi Noémi

## SÜN CSERÉPBEN

Mielőtt az alábbi sünt receptet közreadom, le kell szögezmem, hogy természetesen elfogadom a hízott kacsamáját, rengő kocsonyát, rózsaszín csülköt, szaftos pörköltet, maga körül fokhagymás atmoszférát teremtő kolbászt ünneplő gasztronómia létjogosultságát. Még azt is hajlandó vagyok elismerni, hogy van poézis és életigenlés az ételkészítésben, evésben-ivásban.

Csak az a baj, hogy nem érdekel.

Egyrészt az életöröm sohasem volt erős oldalam. Másrészt a hagyományosan ehetőnek tartott dolgokat könnyű szeretni, mint a barátságos, szellemes és szép embereket, akikkel az élet napos oldalán találkozunk, hogy ízlésbeli kérdéseket vitassunk meg velük. Hasonlóképpen csupán némi kellemes feszültség támad a disznókörömről rajongók és az azt kategorikusan elutasítók között, civakodnak kicsit a nyershalevők vagy az osztrigások az ÁNTSZ hőkezelési alapelveit észben tartókkal, ráadásul sokan utálják a pacalt, mások meg istenítik.

De játsszunk nagyobb tételekben: kér valaki pelét, borzot vagy mezei patkányt? Kívánja bárki a szusi borítását adó algalap helyett azt, amit ő maga gyűjtött? Hogy állunk a vajban pirított szöcskével?

Itt van minden ebben a vékonyka kötetben, melyet a kezemben tartok. Az összes ehető dolog, amit a vadon kínál: rágcsálók, halak, énekesmadarak, rovarok, bogycsók, gombák és gízgazok. Listájuk, felkutatásuk és elejtésük-begyűjtésük módja, feldolgozásuk, elkészítésük. Vörösmókustól a hársfavirárig.

Ezúttal nagyvonalúan elsiklanék az amúgy bizonyára érdekes, de általam nem ismert történet felett, hogy miképpen kerülhetett egy első világháborús brit szakácskönyv reprintje a Németországban és Ausztriában lomizók uralma alatt tartott kecskeméti bolhapiacra, mint ahogy azt se tudnám részletezni, hogy száz vagy háromszáz forintot adtam-e az először 1917-ben kiadott *The Wild Foods of Great Britain*-ért.

„Ha kellő elővigyázatossággal használják, ez a könyv rejtett információk tárháza, és a kiadó jó döntést hozott, mikor előásta és újra nyomtatta a könyvet” – lelkesedik a hátlapon a *The Countryman*. A címlapon viszont egy irdatlan patkányfarok tekeredik balról jobbra, hogy megadja az alaphangot az erdön-mezőn folytatott gyűjtögetéshez.

Egyáltalán nem jött meg az étvágyam.

De kell nekem éhesnek lennem? Korántsem. Nem középkorú férfi vagyok, hanem negyven felé ballagó nő. Mióta elmúltam harminc, csak az nem árt, amit nem eszek meg. Az én koromban már valóságos ajándék, ha a szakácskönyvről a patkány jut eszembe, az étkezésről meg a háború.

A háború mint határaink tágítása, beidegződéseink felfüggesztése. Az első világháború efféle dokumentumai mind lelki gyakorlatos könyvek: új szokásokat ajánlanak vagy lemondásra biztatnak. A kényelem kedvéért elhagyott régi módszereket ásnak elő, és azt mint az ősök bölcsességét ünneplik. Mint a *The Wild Foods of Great Britain*, amelyben még az illusztrációk nagy része is középkori szerzetesek másolta kódexekből való.

Idővel rátérek a receptre is.

Az *Ehető emlések* című fejezetet választottam, mert a csalánleves vagy valami illatos gombafajtából készült finomság lelki-szellemi befogadása nem nagy kunszt. Csak kis mértékben tágítja a perspektívánkat, mint az a könyv, amelyet magunktól sosem olvassunk el, de egy barátunk állítja, hogy neki nagyon tetszett. Sünt enni viszont olyan lehet, mint megnézni *A torinói lovat*: megkérdőjelezzük létezésünk értelmét, de még nem vetjük el.

Mindazonáltal olyan ételfajtaival akartam előhozakodni, amelynek mégis van valamiféle gyökere a kelet-európai gasztronómiában, ahogyan erre a könyv is utal, hiszen a cigány étek között megtaláljuk a sünt-pörköltet. Mint kiderül, így volt ez az 1900-as évek első évtizedeiben Angliában vándorló csoportok között is: „a cigányok és a hozzájuk hasonló életmódot élő, valamint az ország egyes részein élő napszámosok különleges csemegének tekintették a sünt”. A húsa fehér, íze a malachúséra emlékeztet, némi halvány vadhúsjelleggel.

A süntelhez persze muszáj le vadászunk egy sünt. Csontozott süntfilé nincs az Aldiban. És talán ez benne a csodálatos, nem igaz? Az önellátás örömei, ahogy az ember érzi, hogy helytáll a fenyegető természetben ügyességével és találékonyosságával. Az öröm, vagy inkább az illúzió, hogy az ember mindig győzedelmeskedik.

Az állatot kiszáradt vizesárkokban keressük, és nem árt, ha van velünk képzett süntkereső kutya vagy legalább egy terrier. De akárhogy is ütünk rajta, egy ponton meg kell majd ölnünk a sünt. Ennek módját, amihez – valamiért – alacsony falú serpenyő és némi víz kell, nem ismerhetném. Nem akarom túlfeszíteni a húrt; húsévkor Zubarán *Agnus Dei*

című festményét posztoltam a Facebookon, és még a szimbólumból is majdnem állatvédelmi kérdés kerekedett. Pedig ezt a sünt nem az emberiség bűneiért áldozzuk fel.

Viszont két, a könyvem által jónak tartott módszert ismertetnék – rossz módszert nem osztanék meg semmiképp – a sün húsának feldolgozására. Amennyiben nem szeretnénk sünt nyúzni, elég lesz, ha megtisztítjuk az állatot. Ha olyan helyen vagyunk, ahol sikerült sünt elejteni, nyilván agyagot szerezni sem jelent majd különösebb nehézséget. (Csak jelzem: a továbbiakban szükség lesz még egy földbe ástott gödörre, valamint tűzrakáshoz szükséges eszközökre.) A sününket vastagon agyaggal borítjuk, majd a gödörbe temetve tüzet gyújtunk felette. Ekkorra már biztosan nagy étvágyunk támadt, de a sün után az időt is üssük agyon valahogy: szavaljuk el azt a verset, amely mindenkinek zsigeri beidegződése, aki volt magyar óvodás. Van ebben valami kamaszos cinizmus, sőt kíméletlenség, de az önellátáshoz kell egyfajta lelki keménység, nem tutujgathatjuk az elfogyasztandó állatokat, nem érezhetünk velük lelki közösséget, sőt nekik sem tulajdoníthatunk lelki életet.

A *Sün Balázs*nak rengeteg versszaka van, így ha elég forró a hamu, mire a vers végére értünk, már nem kell tovább várni. Aggódunk is felesleges: a sün bőre magától lejön az agyaggal, ahogyan a cseréppé megszilárdult burkot egy határozott ütéssel szétrepesztjük.

Am ha készen állunk a sün megnyúzására, mindenképpen viseljük kesztyűt a művelethez – figyelmeztet a könyv. Csontozzuk ki a sününket, és helyezzük felforrósított serpenyőbe. A magam részéről úgy vélem, hogy kell alá valami zsiradék, mondjuk mangalicaszőr vagy olívaolaj, mert ez a két matéria *egészséges*, ezt mindenki tudja, aki hallotta már Schobert Norbit vagy Pataky Attilát a tévében a táplálkozás vegytanáról beszélni. Aztán só, bors ízlés szerint. Esetleg babér, a szakácskönyvem szerint.

Az angolok 1917-ben még a sünpescsenyét is vajaskenyérral ették, de akik paleóznak, talán inkább a recept által másodsorban javasolt vad-sóskával és friss zsízsával szeretnék fogyasztani. A sünrecepttel felvértezve olyan lelki nyugalom szálljon meg mindenkit, mint engem, mióta magaménak tudhatom ezt a könyvet: felkészülten várom a városok apokalipszisét és a harmadik világháborút.

György Attila

## SZERELMEM, SZALONNA

Néhány évvel ezelőtt egy anyaországi barátom muszlimmá lett.

Egészen komolyan gondolta a dolgot, azóta is (igaz)hívó ember. Kicsit csóváltam a fejem, aztán mondok magamnak, nem tragédia, valahol mégiscsak testvérek vagyunk mi Ábrahám kebelén, keresztények, muszlimok és zsidók, bármilyen balhész család is vagyunk amúgy.

Na de eljött az idő, amikor találkoztunk egy üveg sör meg egy ásványvíz mellett. Mondom neki: Ember, megérték én mindent. De azt áruld el, hogy az Istenbe' lehet kibírni egy életet disznóhús nélkül?!

Amire ő azt mondta: Miért, hogy lehet kibírni egy életet egyetlen növel?!

Ami korrekt, az korrekt, majdnem igazat adtam neki.

Azért mégsem. Mert most, ahogyan telnek az évek, negyvenévesen egyre fontosabb számomra a szalonna, és egyre kevésbé fontos a... izé... khm, na.

Valamikor fiatalkoromban egész kondákat adtam volna egy picurka hmmm... Na most meg a szalonnaevést is nehéz abba hagyni, jöjjön bár minden csábosságával a Miss Hustler.

A potenciának vagy libidónak ehhez semmi köze. Öregedünk és bölcsülünk.

Olyan nekünk, erdélyieknek – különös tekintettel a székelyekre – a szalonna, mint eszkimónak a fókaszőr és amerikaiaknak a hamburger. A szalonna akkor is jó, ha éppen rossz.

Rossz szalonna nincsen, csak jóllakott ember.

Az ember legfinomabb barátja a disznó.

A koleszterint, akárcsak a női orgazmust, gonosz, liberális emberek találták ki, hogy többé semmiben ne találjunk örömet.

Erre azért falni kellene egyet, vereshagymával, házikenyérrel, szalonnát. Meg némi pálinkát is utána. Mert ez köztudomásúlag elégeti a női(es) sivalkodást.

Ahol disznó van, ott ember is van, legalábbis volt.

Ahol ember van, ott disznó is van, még olyan helyeken is, ahol a disznó tisztátalan állatnak számít, és ezt semmiféle háremmel nem lehet kompenzálni.