



SZÖVEG –
DÉR KATALIN klasszika-filológus

SOROZAT –
BIBLIA ÉS IRODALOM

KÉSZ A LETTÁR?

Tebenned bízunk eleitől fogva. A 90. zsoltár első sora ez Szenci Molnár Albert fordításában. József Attila versének nyitánya e hitvallás provokatív ellentéte: Magamban bízam eleitől fogva. Létösszegző költemény, egy ember életének summája, aki maga teremtette meg önmagát, akinek nincs semmije, nincs senkije, mint az állatnak, amely elhull örökre. Első látásra önéletrajznak tűnik a vers: születtem, elvegyültem és kiváltam.

- ◆ Hogy hol, mikor, kiktől született? Érdemtelen most már, és érdektelen az is, hogy tehetségével vált-e ki az emberek közül, vagy betegsége, depressziója miatt. Életét, még költészetét is nyomorúságos üzletek sorának látja: *árultam forgót, kenyeret és könyvet, / ujságot, verset – mikor mi volt könnyebb.* Kapcsolatai hasonlóképpen az adok-kapok logikáján alapultak, meg kölcsönös hitegetésen: *Meg is fizettem, kinek ahogy mérte, / ki ingyen adott, azt szerettem érte. Asszony ha játszott velem hitegetve, / hittem igazán – hadd teljen a kedve.* Reménye semmi, a vég végleges, legfeljebb abban reménykedik olykor, hogy *nem dicső harcban, nem szelíd kötélben, de ágyban végzi.* Kiderül, nem is életrajz ez, hanem az, aminek a cím jelzi, leltár, semmik leltára. Ez az élet nem torkollhat, csak a halálba, az élet maga az, amibe bele kell halni: *Akárhogy lesz, immár kész a leltár. / Éltem – és ebbe más is belehalt már.* De van más út is, azé, aki az életbe nem belehalni akar. A 90. zsoltár írója is mélyfekete színben látja az életet. Illúziói neki sincsenek. Az élet elszáll, mint a sóhaj, mint a madár, *mint reggelre az álom.* Ráadásul az ember még e kurta idő alatt is egyre csak romlik testileg, szellemileg, *mint a virág, mely reggel kivilul, estére elszárad.* S ha még ez sem elég, rövid életidejét is csupa fájdalom, értelmetlen fáradozás tölti ki: *életünk ideje hetven esztendő, / vagy ha több, nyolcvan, / és nagyobb része hiábavaló fáradság.* Vergődés ez, amelyből Isten mélységes szájalommal kénytelen kiszólítani a halandót: *térjetek vissza, embernek fiai!* Lám, nem bírjátok tovább cipelni a lét nyomorúságát! A Zsoltáros tudja, miért van így. Hogy nem Isten az, aki elhagyta őt, ellenkezőleg, az ember hagyta el élete egyedüli forrását. Tudja ezt. Így képes mégis, minden illúzióval leszámolva is kérni, kérni az elhagyottat, kérni teljes hittel. Azt kéri, hogy mire élete keserves napjait végigszámlálja, bölcs szívhez jusson, hogy mindennek ellenére tisztába jöjjön azzal, miért van ő mégis itt, honnan jött a világba, hová tart belőle, és a kettő között miként adjon, mégis, értelmet életének. Fohászodik, hogy látszódjon rajta Isten műve, aki, mégis, saját képmásának alkotta őt. És fohásza végén azt kéri, hogy földi munkálkodásának gyümölcsét Isten tegye marandandóvá, az örök élet csirájává számára, mert e gyümölcs egyedül a jellem, a személyiség. A többi, a földi fáradozások minden tárgyi eredménye ugyanis tűz martalékává lesz majd e világnak végóráján. ◆



SZÖVEG –
LACKFI JÁNOS

SOROZAT –
FRISS FORGÁCSOK

AMERIKAI EGYBESÜLT ÁLLATOK

- ◆ Feleségem szenzációsan főz, ezt már csak a házasságunk húsz éve alatt rám rakódott húszkilónyi súlytöbblet is mutatja! Holott sportolok intenzíven mindeközben. Persze ne legyünk igazságtalanok, ami finom, abból is lehet keveset enni... csak hát nehéz. Mindemellett besegítő jelleggel én is átveszem időnként a fakalát, húsleves tekintetében például nincs nagy okom szégyenkezni. Igaz, a jó húsleves valójában kőleves, lényeges, hogy ne spóroljunk ki belőle semmi alapanyagot, ideértve a fűszereket is. Szeretem a paprikát, alap a köménymag, de a délies növényzet is jöhet bőven: rozmaring, oregano és társai... Vagy ha nyaranta friss a kertben a bazsalikom, a kakukkfű. Apropos: kakukkfű minden mennyiségben, teljesen függő vagyok! Elmorzsolom az ujjamon, és azt szipuzom. Annál nagyobb hatással már csak a frissen füstölt sonka van rám: szabályosan bejárok inhalálni a kamrába. A szegényételekhez kell különben igazi művészet, ezek nagy-mestere nejem, Juli, a legízesebb köménymaglevesek és tökfőzelékek tudója, ami igencsak jól jött, amikor még hol krumplit ettünk tökkel, hol tököt krumplival. No, szóval, engem a délies fűszerek mindenféle zöldségkeverékek gátlástalan egybehajigálására és kavargatására csábítanak. Mondjuk negyedelt vagy felezett lilahagymák pirulnak húsos szalonnán vagy kacszsírón, borsó-bab-brokkoli-kelbimbó-karfiol-paprika és hasonló potyog a tetejére ipari mennyiségben, azaz jó kedvvel, bőségben – főleg ha öt gyermekünk és mi is mindketten otthon vagyunk. Némi darált hús mehet hozzá, pulyka vagy sertés, valamint egy pohár vörösborocska, és a már emlegetett ízbomba-növények. Fontos, hogy mind a paradicsom, mind a sárgarépa nagyobb darabokban ugorjon fejest a kompozícióba, mert lényegesen jobb, ha kicsit porcosan ropogósak maradnak, mint ha pépesednek. Családom mindig mulat rajtam, mert ha velük megyek vásárolni, alighanem besodródik valahogy a szatyorba egy zacskó őrölt szerezcsendió. Jó, lehet, hogy egy évre előre megvettem a készletet, de őrült jó ízadalék, az egyszer biztos. És persze kifeletem a darabosra őrölt színesborsot, a fokhagymát, miegyebet. Vagány kis vasárnapi ebédeket tudok én rittyenteni, ha úgy adódik. Hogy ennek az egész borzongásnak mi a hivatalos neve? Mondhatjuk laposan és unalmasan, hogy összesült zöldség (az Amerikai Egyesült Állatok mintájára Magyar Egyesült Zöldségek), de tetszik mára már felnőtt Simon fiam kicsikori leleménye is. Hogy étvágyat csináljunk neki a legkülönbébb ételekhez, nejem „farmerragunak” keresztelte el hasonló ételkölteményemet, amit értelmessé téve „farmerrágóként” aposztrofált. Valódi specialista vagyok a tekintetben, hogy miként kell francia vagy belga földön tűrhető gulyást összedobni. Ha kinti barátaim vendégszeretetére szorulok egy-két hétre, záróakkordként egy hamisítatlan magyar goulache-sal hálálom meg kedvességüket. Köménymag és paprika mindig kerül a bőröndömbe... Jó füstöltáru sem ártana, de mégsem mászkálhatok termetes oldalasokkal a vállamon keresztbe-kasul Európán. Inkább a lényegre koncentrálok, valamint a családkbéli szokást követve nagyobb mennyiségű sűrített paradicsomot, illetve bőséges adag vörösbort loccsantok a fazékba. ◆

Kép - Profimedia - Red Dot

