

Conservo

Saly Noémi

A befőzéshez jó, friss, hibátlan gyümölcsöt, és finom cukrot használjunk. A használt tűz is megfelelő fokú legyen [...]. Szükséges még használatlan, friss főzőedény (sárgarézből) s a teljes tisztaság. Főzés közben fődolog, hogy a habot gondosan szedjük le...

(Panni néni: *Legujabb Szegedi Szakácskönyv*. Szeged, 1903.)

Konyhájáról és áldott jóságáról egyaránt híres erdélyi nagyasszonytól kérdezte a legenda szerint egy rokon leányka:

– Ugyan, tessék már megmondani, Kata néném, mivel kell készíteni Kata nénemnek azt a nevezetes töltött káposztáját?

– Mivel, mivel, édes leányom – csattant nevetve Kata néni –, hát szeretettel!

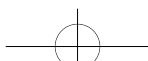
Aztán leírta a receptet.

Egy biztos. A lekvárral sincs ez másként.

A gyári konzerv és nagyanyáim befőttjei között hajszálla ugyanannyi különbség van, mint egy öntött alumínium kilincs és egy kisvárosi kapu mívés kopogtatója közt. De ne legyen kisváros, se kopogtató: legyen tükrökeret egy New York-i liftben, 1920-ból. Bármilyen, amiben az alkotó önmagával szembeni igényessége, az anyaggal szembeni alázata, a majdani használók vagy fogyasztók iránt pedig előzékeny jóindulata, majd’ mit mondok: csakugyan, szeretete megmutatkozik. Alkotóról beszélek, igenis, és alkotások lehetnek lekvárok, vasárnap, sőt szerdai ebédek, sőt zsíroskenyerek is. Meg ne merje kérdezni bárki, hogy „ki ér erre rá manapság?”. Ez ugyanis nem ráérés kérdése, hanem ráfigyelése. Magatartásról van szó, miközben megtartásról, amit a *conservatio* szó többek között jelent. S jelenti még, a Tegyei-féle *Latin–magyar zsebszótár* szerint, azt is, hogy 1. megőrzés, betartás; 2. megmentés, életben tartás; *Hominem conservat*: megkegyelmez az embernek.

Megkegyelmez az embernek, az emberségnek, az emberiségnek s ezzel az emberiségnek? Nagyanyák lekvárjai az ünnepi asztalon sorjázó sütkibe simulva, lassú, nagy csöppekben csordulva kétfelé a villa nyomására... Bóti lekvár nem csurran.

A Kugler-féle *Nagy Házi Cukrárszat* a befőttektől a kocsonyáig, az áfonyától a vadalmáig háromszázharmincegy gyümölcsstartósítási receptet tartalmaz. Nagyanyáim (Czipauer Erzsébet, a továbbiakban Nagyika, szül. Budapest, 1888 és Szmik Ilona, a továbbiakban Nagymama, szül. Budapest, 1898) ha ennyit nem is, de nagyjából és együttvéve a következőket szokták volt eltenni télire: eperlekvár, cseresznyekompót, meggykompót és -lekvár, rumosmeggy, egresbefőtt, ribizlibor és -szörp, málnalekvár és -szörp, kajszi lekvár és -befőtt, majd zöld dió cukorban, őszibaracklekvár és -befőtt, sárgadinnye



cukorban, ringló- és szilvalekvár, ugyanezek kompótnak, körtekompót, birsalmasajt, végezetül pedig hecsedli; olykor-olykor, hosszas gyűjtögetés eredményeként citromdzsem, a hetvenes évektől pedig még cukrozott narancshéj is előfordult. Nem is szólva Nagyka csalamádéiról s a vöröskáposztával töltött nagy paprikákról, amik nélkül rendes vásárnapi ebéd asztalra sem kerülhetett volna, meg a kovászos vagy ecetes uborkákról, melyek a pirospaprikával meghintett zsíroskenyér elmaradhatatlan kísérőiként várták hűsen és hűségesen az unokák hadát. Ült az ember klottgatyában a gyíkjárta kerti lépcsőn, morzsát juttatott a hangyáknak, méretes katonákat Heki kutyának: kertszerte tüsszögő vitustáncot és válogatás nélkül bármibe beletörölt orrot elkerülendő a paprikát szakszerűen le kellett nyalni a neki szánt falatokról, de úgy, hogy a zsír viszont maradjon, s ez nem egyszerű, tessék kipróbálni.

Félre ne értse a helyzetet bárki: szegények voltunk. Meglehetősen. Az apai családfél egy budai dombtetőn, hajdanvolt javak romjai között, kitelepítés, miegymás után: házaspár négy gyerekkel és két eltartandó öreggel; középütt két özvegy élt a Duna-parton két gyerekkel (nagyapa rabsága kilencedik évében eltűnt a Gulágban, apánk tíz év után – ugyanonnét – hazajött, de születésem és '56 viszontagságai után csakhamar meghalt, a bátyám tizenhárom éves volt, én kettő); anyai nagynéném Kaposváron hajtott végre érthetetlen bűvészmutatványokat ugyancsak négy gyerekkel, egy kezdő ügyvéd szűkös honoráriumából.

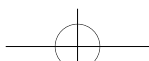
Lekvár. Elemista osztálytársaimnál is mindenütt volt a spájzban öt-hatféle, az anyák lemondó tekintettel futólag megszámoztak bennünket, leszelték a megfelelőnek vélt mennyiségű karéj félbarnát, még a fülünk is ragadt. Tabáni polgárgyerekek voltunk, meg tabáni proligyerekek. Alsóban Mókus, felsőben Medve őr. 2693-as számú Szilágyi Erzsébet úttörőcsapat. Futórőzsa-özön a pedelluslak falán évszázókor.

Annyi málnát, a mennyire szükségünk van: tisztán és teljesen éretten törjük át szitán, öntsük szűknyaku üvegekbe, dugjuk be parafadugóval s azonfelül hólyaggal kössük le ne nagyon szorosan. Tegyük hideg vízbe, ruha közzé, fazékba, borítsuk le egy ruhával és főzzük másfél óráig folyamatosan jó tűznél. Ezt a málnalevet használatkor kell megcukrozni szükség szerint. Fagylalthoz, szódavízhez vagy betegegek számára hűsítő italnak nagyon jó.

(A befőttekről. Gyümölcs, főzelék és saláta épen való eltartása. A legujabb tapasztalatok után írta Zilahy Ágnes. Bp. Singer és Wolfner, é. n.)

A Márton-hegyen van kert, nagyapa cseresznyét, meggyet, kajszit, diót ültetett. A Döbrentei utcából viszont mindenért piacra kellett menni, gondosan mérlegelve, vajon nem ugrik-e föl holnap a barack ára, nem jön-e eső az eperre a hét végén, talán mégis most kéne eltenni. A mennyei csipkebogyólekvár, Nagymama specialitása volt az egyetlen, ami nem egészen itthon készült. November végén vagy december elején, az első komolyabb reggeli fagyok beköszöntével bebumlizott a városba egy Buda környéki faluból a piros orrú hecsedlis néni, és fekete hárászkendője valamely titokzatos rétegei közül elővarázsolt egy (két) nagy kék zsírosbödönt. Abban volt a megtisztított és cukor nélkül egyszer már felfőzött lekváralap, kegyetlenül savanyú, sűrű, szúrós pép. Imádtam. Nagymama hosszas, kölcsönösen sopánkodó alkudozás után fizetett, majd előszólitotta a spájzból a téli alma első versét alvó Nagylábost, felkötötte a Barnamintás Kötényt, nekiállt üveget válogatni. Azt a lábost kinyalni, az volt az éves lekvárszezon utolsó és legünnepebb pillanata. Nyamm.

Eszünk mi még hecsedlit, ha így megy tovább. Itt egy bokor a szomszédban. A Tabánban és a Várkertben további kitűnő vadgyümölcsök is megteremnek: vannak eperfák, van alma, körte, vörös és sárga szilva, cseresznye, bodza. Félvállról vett gyerekcse-



mege, madarak prédája volt azelőtt. A környék népe most már rendszeresen jön tányérral, nájlonzacskóval; mogyoróéréskor a profik, zsákkal, husáanggal... Csibész mama – kutyáink nevéen ismerjük egymást – fennen hirdeti: ő bizony el is tesz a kesernyés, ki-magozhatatlanul aprószemű, de bőtermő vadcseresznyeéből.

– Nyugdíjasok vagyunk, ráérünk köpködni!

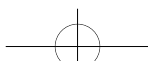
Jó érett csipkebogyót vegyünk, szedjük ki a magját, rakjuk egy fatálba és naponkint egyszer kavarjuk föl jól. Ha már teljesen megpuhult, törjük át szőrszítán. 1/2 klg. péphez főzzünk 1/2 klg. cukrot törésig, lassankint keverjük bele, még egyszer forraljuk föl és öntsük üvegekbe, s azonnal kössük le.

(Kugler G.: *A legujabb és legteljesebb Nagy Házi Cukrászat*. Bp. é. n.)

Lekvár. A befőzésnek komoly rituáléja van. A gyümölcs, cukor, celofán, szalicil beszerzése szakértelmet és időt igényel, a konyhát ki kell takarítani előtte, persze utána is; a Nagylábost kisikálni, üvegeket, kavarókanalat forró vízzel elmosni; celofánt méretre vágni, benedvesíteni, spárgát, ollót kézügybe tenni; előkészíteni a dunsztoláshoz szükséges kispárnákkal és pokrócokkal felszerelt fészket. A gyümölcsöt válogatni, mosni, csumázni, magvalni, netán hámozni; ha dzsem készül, cukorban pihentetni estétől reggelig (erre a mézédés, szirupos mannára persze rájártunk bátyámmal, Nagymama pedig a kavaróval fenyegetőzött, teljesen komolytalanul). Be-betévedt egy-egy megrészegült méhecske, legyek is próbálkoztak, a kockás konyharuhával kellett kitessékelní őket. A meggy az ember kezét fogja össze, az őszibarack a ruhát, kimoshatatlanul. Nagyika agyondolgozott ujjaira is emlékszem, ahogyan a zöld diót szurkálta varrotűvel, kifogyhatatlan türelemmel, órákon át, s minthogy utána hosszú hetekig áztatni, szűrőgetni, végül főzni kellett, még a következő vasárnapokon is viselte pöttöm, ráncos kezén a barnába kopott fekete diónyomokat. Liszt-rapszódíákat meg pattoágos magyar nótákat zongorázott ebéd után, énekelt is hozzá tiszta kis cérnahangján.

A lekvár – maradjunk most már ennél, s tegyük félre önkényesen és igazságtalanul a káposztás paprikát – szent dolog. Az anyák és nagyanyák este megigazították a párnát a gyerekek feje alatt és a dunsztban csücsülő üvegek fölött, s derűsen gondoltak rá: egy-két tojás, egy kis liszt remélhetőleg mindig kerül, s a palacsinta meg valami kiadós leves megold legalább heti egy ebédet. S a kölykökre, ahogy kiéhezve beesnek az ajtón, táskájukat a sarokba vágják, szimatolva rohannak a konyhába, vigyori képpel ülnek asztalhoz, és eszükben sincs tudakolni, hol a hús... Meg majd amikor a legszebbre sikeredett, napsárga kajszi-lekvár méltóságteljesen előfáradhat, hogy az Erzsébet-napi ráncos linzer kecses kis szeletein végezze be nemes küldetését, porcukor-szemfedél alatt, a megfogyatkozott lélekszámú, apróvirágos, aranyszélű tányérek és ezüst kisvillák muzsikájának hangjainál! Hát még Nagyika gyümölcsrizsei – Karácsony másnapján vagy Géza-napkor, mindenesetre valami jeles téli ünnepen –, a fehér alapon mélyvörösen csilánó rumosmeggy-szemekkel és apró zölddió-darabkákkal, forradalmi gyümölcsrizsek, 1962-ben, 63-ban: tejszínhabfelhők feledtették az egyéb fellegeket, cinke-rúgta porhó permetezett a teraszajtó előtt, csudáltam napestig a cseresznyeágra kötött szalonnacsutkán civódó madárkakat. Minden együttlétet átszellemített az egész házat belengő süteményillat, még ha nem is volt különösebben nagy családi esemény, amely alkalmakkor rendszeren összesereglett a rokonság – nagyritkán ma is felfénylik e véget nem érő délutánok hajdani ragyogása.

Nagyikának varázsereje volt, ami persze nem csak a lekvároknak és sütikben mutatkozott meg. Csöndes imái, amikre a legnagyobb konyhai zürzavarok közepette is szakított öt percet, fedősapkodó kitörésekkel tarkított, ám rendíthetetlen mosolya, de még a múgonddal kisámfázott magas szárú fekete cipői is ugyanerről a megtartó erőről szól-



tak. S nem veszhetett össze az ember senkivel a családban, mert Nagyika a maga szelíd furfangjaival valahogy mindig elérte, hogy a peres felek csüggedten ráébredtek, senkit a világon nem szeretnek úgy, mint épp ezt a hülyét itt szemben, akire az imént legszívesebben ráborították volna a kredencet. Ezt a trükköt Nagymama is tudta: összeveszve nem volt szabad lefeküdni. „Ne menjen le a nap a te haragoddal.” A fenyvesi nyaralásokkor tenger gyerek zajgott a kutyaól nagyságú házban: hat mindig, de olykor kilenc, meg a szomszéd kölkek, mindenki. Soha nem volt félnaposnál hosszabb haragszomrád, később se, kamaszkorunkban se. Volt viszont szilvásgombóc-evő verseny; volt iszapcsöpögtetés a kisfenyvesi öbölben (azt a remek iszapot tönkretették, nyoma sincs már); voltak nagy túrák a berekben, lehetett aztán ecetes ronggyal borogatni a zsömlényire dagadt bőgölycsipéseket; és frissen fejt tejért jártunk alkonyatkor egy bennszülött szomszédhoz, biciklivel, nagy, kék kannákkal. Az a tej, a még langyos szilvalekvárral megkent kenyérhez...

A lekvárosüvegek értelemszerűen nem csak lekvárt tartalmaztak. El volt téve a spájzban a nyár, s nem lehetett olyan ronda tél, favágással, zsákcipeléssel, kályhakotrással, amit ne tudott volna ideig-óráig feledtetni ez a látvány. El volt téve továbbá Erzsi néném kacagása és Nagyika zölddió-foltos ujjainak röppenése a zongora sárgult billentyűin. A gyíkjárta kerti lépcső melege. Edit néni mozdulata, amint ifjúságunk zászlói, az úszva, lassan szárnyaló gyerektrikók és klottgatyák alatt átloccsantja a moszatszakkállas vödörből a mosogatóvájdlingba a fenyvesi kút vizét. A spájz félhomályában csak úgy világítottak a félbenyisszantott iskolásfüzet-címkék, rajtuk verébfeyes betűkkel például ez: MEGGY 65. (Nem mintha az idő tájt a legcsekélyebb esélye is lett volna annak a meggynek, hogy tavalyelőttivé töpörödjék, de mégis.)

Egy kiló cukorba öntsünk félliter vizet, félannyi jó borecetet, kevés szekfü-szeget és fahéjat. Ha mindez jól fő, tegyünk bele annyi magvas kajszin-barackot, héjastól, a mennyit csak ellep a cukros lé, tegyünk még bele kevés vaniliát is, aztán kevés ideig főzzük, kavarva, hogy minden gyümölcs egyenlően felmelegedjék. Ekkor vegyük le a tűzről s befedve hagyjuk másnapig. Másnap rakjuk a barackokat nagy üvegekbe; a levét – mielőtt ráöntենék – süritsük meg jól, azután kössük be s tegyük főni vízbe. Ha kihült, rakjuk kamarába.

(Zilahy Ágnes, id. mű.)

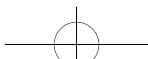
Eszemben sincs a szelíden brummogó kádári bulldózerek kora utáni sóvárgás látszatát kelteni. Arról van szó, ami annak ellenére megmaradt. A lekvár és a „konzervipari termék” közötti különbségről. Meg arról, ami most romlik meg – ha valaki ki nem dunsztolja.

Lekvár. Franciaországban az Auberge de Jeunesse-ekben, ezekben a praktikus, de kötélidegetet igénylő ifjúsági házakban reggel kiraknak a konyhába egy-egy félhektó tejet meg híg kávé, egy ruháskosár fölaprított baguette-et, a hosszú asztalokra egy sor kistányéron vaj, meg öblös tálkákban barackíz. Többnyire az ipari fajtát. Sárgának sárga, ragadni hibátlanul ragad, édesnek meg olyan édes, hogy az ember estig gondolni se bír táplálékra. Ám történt egyszer, hogy Normandiában, egy mogyorónyi falucskában, ahol az óvoda alakul át nyárra diákszállóvá, megjelent a küszöbön egy jókora fonott kosárral a „mère aubergiste”, ezüsthajú, sudár hölgy, s így szólt a kávéskanna körül koslató ötagú nemzetközi hordához:

– Quelle confiture désirez-vous?

Méghogy óhajtani... A kosárban vagy tíz üveg, verébfeyes füzetcímkével ékes, hibátlan házilekvár pihent. Ringló. Alma. Feketeribizli. Kajszli. Birs. Mítudomén. Őrület volt.

– Mi főzzük az óvodának is, tudják, így jobban megéri – szabadkozott a dáma. – Készül az új, hát jobb, ha ez elfogy... Válogassanak!



A két finn a sárgabarackra, az angol fiúk a ringlóra, én a feketeribizlire vetődtem. Csurgott, faltuk, ragadtunk, a hölgy pedig bepárasodott szemmel gyönyörködött.

– Finom, ugye? A gyerekek miatt nem teszünk bele tartósítót, a gyümölcs se perme-tezett.

Uramisten, mit ettünk mi meg eddigi életünkben permet- és trágyaléből, felhőző ólomból, „egészségre ártalmatlan” mérgekből, „engedélyezett ételfestéssel” színezett vackokból? Miből készült a napköziben oly gyakori uzsonna, a fellengzősen „vegyes gyümölcsíznek” titulált ládalekvár (idősebbeknek: Hitler-szalonna)? Ma is csak elvétve találni az üzletek polcain egy-két üveget, ami tartósítószer nélküli tartalmat ígér:

A vadalma szárát vágjuk le félig, rakjuk bele timsós vízbe és forraljuk fel; szedjük ki egy szitára, hol hagyjuk megszikkadni. Ezután rakjuk üvegekbe, melyek fenekére kevés citromhéjat tettünk és öntsünk sűrű cukoroldatot rá. Kössük le és gőzben pároljuk.

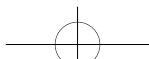
(Kugler G.: *A legujabb és legteljesebb Nagy Házi Cukrászat*. Bp. é. n.)

Betér az ember megszokott (megszokhatatlan, mert hetente átrendezett) ABC-áruházába, s miután hosszan és reménytelenül ábrándozott kedvenc sajtjai előtt, tekintete rendszerint megvetően átsiklik a gyümölcskonzervek népes, de igencsak gyanús egyedekeket sorakoztató hadseregén. Nézzük most tüzetesen, főntről lefelé. Kapható például egy sorozat: csinos kis üvegek, hatféle íz, tetejükön fodorosra igazított papírfőkötő, a gyümölcs tarkabarka, ínycsiklandó képével. Ha kellő türelemmel és nagyítóval közelítünk, a hangyafül-cimpányi betűvel szedett, esztétikusan olvashatatlanná gyűrt tájékoztatásból kiderül, hogy 170, 199 vagy 213 forintért 270 gramm *langyel* [sic!] gyártmányú lekvár vásárolható. Összetétele a következő: gyümölcs, cukor, citromsav, pektin, sorbinsav, C-vitamin. Alatta következik „Nagymama lekvárja”, „csökkentett energiaértékkel, emelt gyümölcsstartalommal”, 35–42 dekás üvegekben, 148–215 forint között. Gyümölcsön és cukron kívül van benne megint pektin, citromsav, K-szorbát (az meg mi a nyavalya lehet, az én nagymamáim ilyesmiket nem használtak). „Minőségét megőrzi 2 évig. Felbontás után hűtve tárolandó.” (Tavaly találtam a spájzban egy elbitangolt üveget: hatéves, kifogástalan, bár kissé töppedt szilvalekvár került elő belőle.) Egy másik gyártmányról, ami felirata szerint három évig is eláll, megtudom, hogy szárazanyag-tartalma $66,5 \pm 1,5\%$. (Mutassanak nekem egy átlag magyar háziasszonyt, akinek ez az értesülés mond valamit. Olyat is, aki ezeket a tudnivalókat valaha is elolvasta.) A harmadik ezzel kérkedik: „az átlagos dzsemeknél több gyümölcsöt és ennyi meg amannyi százalékkal kevesebb energiát tartalmaz”. Jó, jó, de honnan tudjam, mennyit tartalmaznak az átlagosak? Ez pont olyan, mint a „hagyományos mosóporok”, pelenkák, tamponok stb., szemben azzal az eggyel, a megváltást és üdvözült gyermekmosolyt hozóval, a legesleg... Ismerjük. Tegyük bolonddá a nénikéjüket.

Lekvár. Számoljunk. Legyen tíz kiló érett kajszli hatszáz forint, piacról. Hozzá három kiló cukor: háromszáz forint. (Legalábbis most, mikor írok, még ennyi.) A villamosköltség, a gáz és a munkaidő (két délutánunk mamival vagy egy teljes szombat) ilyen kis mennyiségnél nemigen számszerűsíthető. Üveg van itthon. Az egész tehát körülbelül egy ezres.

A Batthyány téri ABC-ben tíz üveg legolcsóbb fajta, egykilós „kiszerezésű” baracklekvár: egy tízes híján háromezer forint. „Nagymama lekvárjából” a baracknak kb. negyven dekája 184, akkor hát tíz kilónyi (fejben osztok-szorok, nem lehet igaz, elő a számológépet, de igen): négyezer-hatszáz forint. A lengyel áfonya pedig illetéknéppen hétezer-nyolcszáz.

S nekem ugyan hiába ragasztanak rájuk egyre dizájnosabb címkét, biggyesztenek a tetejükre kockás fedőt, papírfőkötőt vagy – gazdagabb országokban – tiritarka rongyoc-



kát. A konzervgyári üvegekről sose fog egyéb eszembe jutni, mint az a durvaság, ahogyan a válogatatlanul ide-odahányt gyümölcsrel bántak, bántunk mindannyian a gimnáziumi, egyetemi kényszermunkák és építőtáborok idején. A „munkára nevelés” keretében jelképesnek sem nevezhető bérért hajkurásztak bennünket a meggy- vagy almafákon, a térdig se érő, gazos szőlőben a bukósisakos agronómusok, akiknek gondját szemlátomást csak szaporította az inkább pusztító, semmint hasznot hajtó sáskahad. Láttam a teherautókról lezúduló, törődött, megalázott rakományt, a koszos kezeslábasban ténfergő, ápolatlan embereket. Aztán lesorakoztak a futószalagról a csillogó, teli üvegek, fedelükön az alattomos, éles szélű kis fémpánttal (emlékszel, ugye, arra a képtelenül hülye fémpántra). Hazugság, olyan sűrű hazugság volt az egész, hogy megállt benne a kánál. Ehette két pofára, akinek bírta a gyomra.

Most? Barátaink rész tulajdonosok egy hatalmas, Buda környéki gyümölcsösben. Barackszüret idején elterpeszkedik a kapunál egy kövér, gusztustalan alak egy mázsával és egy furgonnal, s akinek nincs ideje, lehetősége a lekvár- vagy pálinkafőzéssel bíbelődni, helyben túlradhat sajátkezüleg teliszedett és a kényúr kétes tisztaságú lábához hordott ládáin. 1996 nyarán rég látott, pompás termés van. A piacon 50–100 forint közt mozog a kajszii ára. A varangyforma huszonöt forintot ad kilójáért. Hírlik, komája a konzervgyár felvásárlója, aki feléje se néz a szövetkezetnek. Majd nyilván átveszi a rokontól harmincötért, mindenki jól jár...

A szomszéd parcella gazdája végigballag a roskadó fák között, időnként félrerug egy-egy elépottyánó, bársonyos gyümölcsöt. Vendéglátóm kérdőn felhúzza a szemöldökét.

– Nem szeditek?

– Lerázom cefrének az egészet – mordul a szomszéd. – Csak nem fogom odaadni ennyiért ennek a...

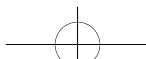
A többit elnyomja a puskás csősz motorjának berregése.

A' Durántzai Baratzkot ne hámozd-meg; hanem egy ittze Baratzkhoz tölts egy ittze főtt mézet hidegen, s egynehány napig tartsd a' mézben; azután kevésse főzd meg.

(Uri és közönséges konyhákon meg-fordult Szakáts-könyv... Pesten és Posonyban, Fűskúti Landerer Mihály költségével és betűivel, 1801.)

Mi befőzünk, mindenesetre. A rendes lekvárosüveg, figyeljünk jól, lehet, ez se sokáig lesz már így: *üvegből* van. Teteje lehetőleg nem csavaros, mert azon nem látszik át, ha penészedni kezd. Celofán feszül rajta, vékony spárgával takarosán körbekötve. A gumi nem az igazi, mert néha idő-nap előtt előregszik, elszakad, s a hátsó sorban álló lekvár sunyin megromlik. (Persze kéthetente-havonta úgyis kell vetni egy futó pillantást az egész galerire, a romlásnak indultat elővenni, a penészt egy óvatos mozdulattal lehalászni a tetejéről, a menthetőt gyorsan megenni – ha több lódul meg egyszerre az enyészet útján, az ember dühöngve átfőzi őket.) A megfelelő hosszúságúra szabott, masnira kötött vékony madzag jól tart, sőt, ha kellő türelemmel feltekergeted, öt-hat befőzési szezont is kiszolgál. A spárga azelőtt olcsó volt, emlékszem – de ahogyan a görbe szögek, az elmagányosodott gombok és rejtélyes rendeltetésű, örkényi pöckök is különféle skatulyákban várták életük nagy pillanatát, amikor *rájuk, pont és csakis rájuk* lett szükség, nagyanyáimnál a miniatűr kígyófarm jószágai is illő becsben álltak, s ez ma sincs másként.

Az igazi üveg legkevesebb fél-, de inkább egy- vagy kéltiteres: kivételes esetekben lehet kisebb, például a ritka kincsnak számító málna- vagy narancsdzsem esetén. Még nagyobb bödönbe csak savanyúság került – és néha méz. Persze ezekhez a méretekhez *család* szükségeltetik. A mai lekvárosüvegek között aggasztóan sok az egy-két személyes háztartásra szabott méretű, s a vég jele az *egy ember egyszeri* fogyasztására szánt



rusnya kis műanyag kaszni, feltéphető, kívül-bévíül ragadós tetejével, ami a szállodaipari reggelik találmánya. Ennek minden részlete ezt visítja kajánul a rápillantó képébe: egyedül vagy, nyavalyás, hihíhi, átutazó vagy még a saját konyhában is, hihí, annyi vagy, mint bennem ez a hajzselé-állagú, körömlakk-bűzű, kirúzoszott lekvár-karikatúra, s olyan nudli anyagból van az életed, mint amilyenből én vagyok, ezzel a behízeltgő gyümölcs-ábrával a fólián... Oh, La Folia.

A rendes lekvárhoz szükségeltetik továbbá, a családon kívül, *spájjz*. (Aki úgy szokta meg, nevezze éléskamrának. Élés, tehát.) Normális háznál évente cserélt papírral fedett polcokon sorjáznak a dzsemek, a befőttek, a lecsós-, paradicsomos- és uborkásüvegek; liszt, cukor, gríz, szárasztészta; ott a rizs, a mák, a bab; bujkál néhány üveg bor; szakajtóban a krumpli, a hagyma; rúdon lóg a kolbász, a szalonna, s amíg eláll: pár fűrt szőlő. A mai világban persze ott gubbasztanak a konzervek is: szardínia, zöldborsó, ilyesmi. Hátul esetleg a létra, alul szerszámok doboz, villanykörték, karácsonyfatalp. Valahogy így. A gonosz hatalmak szolgálatába görnyedt házgyári „tervezők” a lakótelepi lakások zöméből egyszerűen kihagyták a kamrát. Ha mégsem, akkor a tenyéryi helyiségen átvezették a fűtés-csővet, s ezzel megfosztották a rendeltetészerű használat lehetőségétől. Aki pedig nem tud hová nyúlni, ha kamaszfi hirtelen állít be három éhes haverjával, annak jaj. (Az emberekben él azért az egészséges ösztön – annak idején államilag vezérelt gúny tárgy volt a frizsider- és hűtőláda-vásárlási láz: tán épp azért, mert mindkettő a hajdani kamrák praktikus utóda és kiegészítője. Leszámítva egy kiadós nyári áramszünetet.)

A kamra s benne a lekvár biztonszágot ad az embernek. A hatalom persze ki nem állhatja a spájzzal rendelkező alattvalót, mert nem azt eszi, amivel a politika és a „piacgazdaság” napi érdeke szerint etetni akarják: azt eszi, amit ő akar, amit szeret, amiről tudja, mi van benne, s ha az üveg tetején trónoló, a romlás veszélyének leginkább kitett réteg megpenészedett, hát komótosan, dohogva lekanalazza, és lehúzza a budin.

A nem egészen érett barackokat meghámozzuk és vigyázva felforraljuk, hogy nagyon kásásak azért ne legyenek, a gőzben főzés által is. Ha felforrt, kiszedjük, s híg cukoroldatba rakjuk. Hagyjuk benne egy napig állani, mely után töltjük a cukorral üvegekbe és pároljuk gőzben.

(Kugler G., id. mű.)

Kedvenc szótáram, a *Petit Robert* ezt írja a *conserver* ígéről (hevenyészve, rövidítve fordítom): „tárgyas ige (első ismert előfordulása 842, őse a latin *conservare*). Jó állapotban tartani, megóvni a kedvezőtlen változástól, romlástól. Lásd még: karbantartani, szavatolni, megőrizni, fenntartani, megvédeni, vigyázni rá, óvni, megmenteni stb. Ellentétei: elhagyni, elrontani, félrevinni, összetörni, otthagyni, elherdálni, megrongálni, szétszórni, elveszíteni stb.” A *conservatoire* (nálunk Zeneművészeti Szakközépiskola és Gimnázium) Párizsban 1789-ben jön létre: „a drámai és zeneművészeti hagyományok megőrzése céljából”; a szó politikai jelentéssel franciául csak 1851-ben bukkan föl, fordítom: *Conservativisme*: A konzervatívok, a fejlődéssel szemben ellenségesek szellemi állapota.

A magyar nyelv értelmező szótára (Akadémiai Kiadó, Bp. 1961.) „konzervatív” szócikkében effélek olvashatók: „...a régi rend fenntartásához ragaszkodik, az újításokkal szembehelyezkedik; maradi [...] Régi divathoz, szokásokhoz, elvekhez, életformához ragaszkodó [...]; ósdi. ~ *öregúr*. [...] (Pol) A haladó pártok radikális törekvéseivel szemben a tőle képviselt osztály(ok) helyzetének és érdekeinek megfelelően a múlt intézményeihez, jogrendjéhez mereven ragaszkodó [...]”. A „konzervativizmus” két példamondata pedig így szól: „*Makacs, merev –. Nehéz volt kiirtani belőle a ~t.*” Kiirtani. Hm.

A *Magyar Értelmező Kéziszótár* (második, változatlan kiadás, Akadémiai Kiadó, Bp. 1975.) hasonlóképp intézi el a dolgot: „*Konzervatív* mn 1. A hagyományokhoz, szoká-



sokhoz stb. ragaszkodó [...] 2. *Pol* A múlt intézményeihez, rendjéhez ragaszkodó, maradi.” Méghogy maradi, már megint. Nézzük csak: „*pejor* I. mn A régihez, elmaradotthoz ragaszkodó. II. fn Ilyen személy.”

Ezt az alattomos csúsztatást eleve kikérem magamnak. De van itt más is. A két szócikk logikájából, ugyebár, világosan kitetszik, hogy a *régi* és az *elmaradott* ugyanaz, s hogy aki a múlt bármely intézményéhez ragaszkodni szeretne, az pejoratív jelzőkkel illetendő; a konzervativizmus makacs és merev szokott lenni, kiirtása pedig nehéz, de a mondat múlt idejű igealakjából következően: nem lehetetlen. Csak az nem derül ki, hogy hordozóival együtt irtották-e ki, vagy az „átnevelés” bizonyult sikeresnek.

Az meghámozott barackokat fõzsd meg szirupban, s töltsd egy szitára. Szedd le az tajtékját, s tedd belé ismét az barackokat. S erre az formára mindenféle gyümölcsöket csinálhatni.

(*Bornemissza Anna szakácskönyve* 1680-ból)

Itthon két nemzedék nem tudja már, mennyi cukor elég öt kiló meggyhez, két nemzedék veszi be azt a maszlagot, hogy olcsóbb, ha készen vásárolja; mint ahogy két nemzedék számára ismeretlen mindenfajta házimunka és a gyerekevelés *öröme*, hisz nemcsak elvették tőlük az ehhez szükséges *teret*, hanem ráadásul szüntelenül azt sulykolták az agyukba, hogy mindez csak nyűg és rabszolgaság. S mire is fordítja egy átlag-átvert azt a tömérdék „megtakarított” *időt*, amire azáltal tesz szert, hogy gyermekei hamburgereken és konzervlekváron nőnek föl? A szeretetlenül készült étel pedig (ki nem élvezte az óvodától az egyetemi menzáig, élete valamely időszakában legalább?) hatását tekintve körülbelül ugyanolyan veszélyes, mint a sugárfertőzött.

A házi baracklekvár, szögezzük le ismételten: jó dolog. Jó dolog továbbá otthon lenni az otthonunkban, már ha van ilyenünk, s én a legjobb dolgok közé sorolnám annak látványát is, amint szereteteink két pofára tömik magukba a palacsintánkat. *Jó* ennek érdekében a piacon téblábolni vagy a gyümölcsfán horzsolódni; *jó* zeneszóra meggyet magozni; *jó* elmosni a Nagylábost, és felsóhajtani: kész. S ha valaki fintorogva azt állítaná, mindebben ugyan semmi örömet nem találna, nem tudnék jobbat tanácsolni neki, mint amit tízéves koromban nekem javasolt egyik bölcs nagynéném, midőn némely konyhai teendők ellen lázadoztam volt:

– Utálsz mosogatni, angyalom? *Szeresd meg!*

Június végén a zöld diót megszurkáljuk és annyi vízbe tesszük, amennyi feléri. 4 hétig mindennap friss vizet öntünk rá. Akkor kivesszük a diót, három percig főzzük, megmérjük és ugyanannyi cukrot sűrű szörppé főzünk. A diót benne puhára főzzük, kevés székfűszeggel és fahéjjal. Ha kihült, üvegbe rakjuk, tetejére szalicilt teszünk és bekötjük.

(*Erdélyi konyha. Szász Mártonné Bene Ilonka receptjeiből.* Az 1928-ban megjelent könyv utánkiadása, A & A Kiadó, h. n. 1991.)

Tudják-e még az amerikai rajzfilmek „mulatságos” erőszakán – ha nem „akciófilmeken” és horror-videókon vagy számítógépek „játékos” gyilkolásra buzdító programjain – nevelkedő kiskölykök a csúfolódót: „alázatos szolgája, lekváros a pofája”? *Jut* is eszembe: tudja-e még valaki, milyen egy alázatos szolga? (Lásd mihez tartás végett a *Magyar–latin zsebszótárt*, *minister* címszó alatt.) Tudja még valaki, mi a különbség az alázat és a megalázkodás vagy -aláztatás között?

S emlékszel-e a lökdösődös versikére: „Enyim a vár, tied a lekvár”? A vár most körülbelül tudható, kiké. Legyenek vele boldogok, ha tudnak. (Nem tudnak.) Én, a magam részéről, továbbra is beérem a lekvárral. *Servus humillimus*, vagy, legyünk hűek a tényekhez: *serva*. Sőt. Szívem szerint: *conserva*.

