

SZIGETHY GÁBOR

Lapszemle XV.

kortársalgó



SZIGETHY GÁBOR (1942) Budapest

Tudni kell olvasni a sorok között... – már kamaszkoromban megtanultam, hogy proletárdiktatúrában élő, újságot olvasó ember számára e képesség megszerzése alapvető követelmény.

Érdekes Újság, 1957. október 5. Ruffy Péter írásának címe kíváncsivá tesz: *Sorbanállás*.

Miért álltak sorban a magyarok 1957 őszén Budapesten? Kalapban, kabátban békésen várakozó hölgyek, urak láthatók a képen egy szélesre tárt kapu előtt. „Nem a test táplálékáért állnak sorban ezek az emberek. A Szépművészeti Múzeumban ugyanis nem osztanak sem citromot, sem füget. Semmit sem osztanak. Csak nyújtanak valamit színekben, bájban, egy arcvonásban, egy vénasszony mosolyában, egy fénylő vonásban, tájban, erdőknek rőt zugában, spanyol, holland és francia világban, múltban vagy látomásban... valamit, ami felejthetetlen. Vasárnap délelőtt kattintottuk el a fényképezőgépet a Szépművészeti Múzeum bejáratánál, látva ezt az áradást, ezt a budapesti szomjúságot.”

Értelmezem – olvasok a sorok között! – az első mondatot: 1957 őszén Budapesten „a test táplálékáért” időnként sorba kellett állni a polgároknak. A második mondatból kiderül: citrom és füge ritkán jut a dolgozók asztalára. A harmadik rövidke mondat arról árulkodik: időnként szoktak valakik valamit osztani a sorban álló rászorultaknak.

Régi újságot olvasok, szedegetem „a sok szép emléket, / Mint a méh a virágról a mézet”...

Záróra előtt: „Jön a pincér, és fizetnek – két szimpla, az négy forint –, és még maradnak...” 1962-ben – gyakorta üldögéltem szerelmemmel egy szimpla mellett szemben az Operaházzal, a Negro presszóban – biztos, hogy akkor is még négy forintba került asztalnál a két szimpla.

Pesti érdekességek: „áthangelésünk”, azaz alattvalóvá züllesztésünk rafináltan szerkesztett tanúsítványa. A korabeli olvasó valószínűleg észre sem vette, amikor gyanútlanul besétált a csapdába. „Kezdetben, az idők elején a pesti utcákon – például az akkori Andrassy úton és mellékutcaín – reggelenként kétlovas, fekete szemetesekocsi vitte el a hulladékot a házak elől. Tavaly már a főútvonalakon – például az akkori Sztálin úton – fedett, billenőtartályos Csepel teherautók fuvarozták el a szemetet, de a

szomszédos Aradi utcában megmaradtak a kocogó lovacskák. Ma a legkorszerűbb technikájú, csillogó-villogó Kuka-kocsik surrannak házról házra a szeméért a Népköztársaság útján...”

Kezdetben Andrassy út, tavaly Sztálin út, ma Népköztársaság útja. A névtelen szövegíró, gondolom, szándékosan feledkezett meg arról, hogy 1956 forradalmas októberét követően néhány hónapig a valamikori Sugár utat Magyar Ifjúság útjának nevezték.

Ennek emlékét kellett kimosni, örökre kitörölni a magyarok emlékezetéből.

Búcsú Marseille-től: nehéz ma elhinnem (pedig valószínűleg így volt), hogy 1957-ben nagyon sok magyar ember számára ismeretlen fogalom volt a pizza. „Ez a Pizza olasz lángoszerű tészta, tetején paprikás paradicsom, amelybe hering és olajbogyó van sütvé.” Az útinapló írója (E. Kovács Kálmán) sem sokat tudhatott a remek olasz nemzeti ételről, mert azt hitte, hogy csak egyféleképpen – heringgel – lehet ízesíteni a csak és kizárólag kerek formájában a magyar lángosra emlékeztető pizzát.

Asztali örömök múzeuma: a konyhatitkokban jártasak számára ma már alapismeret, hogy a székelypóztának semmi köze a székelyekhez. Egy derék, ínycsoki pesti joghallgató, Székely János „álmodta meg”, s róla nevezték el a mindmáig sokak által gyakorta főzött, kedvelt ételt. Baróti Géza írását olvasva 1957 őszén elképzelhető, hogy a magyarok számosan arra gondoltak: a végén majd azt akarják nekünk ezek bemagyarázni, hogy Erdélyben Cluj-Napoca-káposztát esznek a székelyek!

Azért, mert az arabok is készítenek töltött káposztát (juhhúsból!), az igazi töltött káposzta magyar étel. Az újságotolvasók felhorgadt indulatait csillapítandó, Baróti Géza elmeséli, hogyan készítette hajdan a töltött káposztát Déryné. „A hatalmas cserépfazekat bőrös szalonnával bélelték ki, azután rétegenként rakták rá a jóféle belevalókat. A kötelező sorrend, Déryné feljegyzése szerint, ez volt: egy sor káposzta, egy sor füstölt kolbász, egy sor káposzta, egy sor karaj, egy sor káposzta, egy sor töltelék, egy sor káposzta, egy sor füstölt dagadó. Az egészet leöntötték egy liter tejfellel és egy liter tejszínnel.”

Ez a magyar töltött káposzta *modern* változata 1957-ben. A hangjával, színpadi jelenlétével a fél országot elbűvölő reformkori színésznő *hagyományos*, eredeti receptje: „...azt kellene elbeszelnem a nők kedvéért, hogy miképp főzik az ilyen erdélyi töltött káposztát. Azt nem is mindenkor lehet főzni, csak mikor friss sertést ölnek. Van ahhoz készítvé egy nagy kaszrol [testes cserépedény]. Midőn a szalonnáról lehúzzák a bőrt az egészbe, amily nagy a kaszrol, leterítik a kaszrolt egészen vele, éppen úgy, mintha ki volna vele béelve. Azután rendre rakják a fenekére a szokott módon elkészített töltött káposztát, amilyent mi is főzni szoktunk. Azután egy rend gyöngyös hurkát, szalonnát, sertéshúst sorba: azután ismét egy rend töltött káposztát, azután a közepibe egy megspékelt sült kappant, meg ha van, sült libát, ismét egy rend káposztát, mindaddig, míg a kaszrol megtelik. Akkor annyi vizet töltenek reá, amennyi ellepi, s beborítják ismét szalonnabőrrel, hogy abba följön meg egészen. De azt nem szabad berántani, csak amint megfőtt, úgy betálatni. Igaz, hogy fölséges étel, de sokba is kerül.”

Déryné eredeti receptje helyett a Hóvirág kétszersültből készíthető sütemény elkészítésének módjáról olvashatunk a lapban. „Háziasszonyok! Itt a gyors és olcsó recept. Kávékrémes sütemény. A tejszen megáztatott és mély tálba rakott szeletekhez a következő krémet készítjük: Félliter tejből, 3 tojás sárgájából, megfelelő cukorból, 1 evőkanál lisztből, s nagyon erős feketekávéból sűrű krémet főzünk, melyre kihűlés után a 3 tojás habjából és 2 deci tejszínhabból felvert keveréket a krémmel keverjük, s az egészet a »Hóvirág« tészájára öntjük.”

Emlékszem: ez a *sütemény* nem volt *fölséges étel*, viszont hamar elkészült, és nem került sokba.

Az ebéd utáni kávézásról a szerkesztő megpróbálja lebeszélni a lap olvasóit: „körülbelül egy

»dupla« árért DUPLA nyerési eséllyel játszhat a Totón!”

Eszpresszóban a dupla fekete ára akkor a pultnál kettő forint nyolcvan fillér, a totószelvényé – ha jól emlékszem – három forint harminc fillér. *Körülbelül* egy dupla ára!

Azt viszont nem tudni, asztal mellett fogyasztva mennyibe került 1957-ben egy csésze feketekávé Afrikában.

Szudán szívében: képriport az 1956. január 1. óta független Szudánról. A dél-szudáni *eszpresszóban* – azaz: a homoktenger közepén néhány deszkából összetákoltt tető alatt! – fehér ruhás asszonyok üldögélnek: „malakali négerek szürcsölgetik a pestinél bizonyára jobb feketekávé”. A fotón kávécsészéket nem látni, a fehér ruhából combközéptől kiragyogó, szép vonalú, fekete női láb a legfeltűnőbb, lehangsúlyosabb. Az ma már kideríthetetlen, hogy a Szudánban sohasem járt névtelen magyar újságíró – a szovjet fotóriporter képeit bámulva – miért gondolja úgy, hogy Dél-Szudánban a feketekávé *bizonyára* jobb, mint Budapesten. A néhány soros írásból az sem derül ki, van-e még Dél-Szudánban szimpla és dupla, mint Pesten, vagy arrafelé már az eszpresszóban akkor is csak presszókávét szürcsölgettek dologidőben a fehér ruhás néger asszonyok.

1957 őszén újságokat, könyveket vásároltam, sokat olvastam. Sütéskor nagymamám citrompótlót használt, még nem „kávéztam”, totószelvényt soha nem töltöttem ki. A töltöttkáposzta nálunk káposztában főtt húsgombóccal készült. Pizzát 1965-ben, Velencében ettem életemben először. 1957-ben Budán néha sorban álltam húsért.

Vasárnaponként vissza-visszatérő látogató voltam a Szépművészeti Múzeumban.



BOZÓK FERENC

Kétéltűek

Hiszek abban, hogy a békák tényleg elvarázsolt királyfik. No persze nem arra gondolok, hogy meg kellene csókolnom őket, hogy ez kiderüljön róluk. A kétéltűek iránti bizalom és szeretet azonban feltétele lehet ennek a felismerésnek. Ha megszeretjük őket, és érdeklődéssel tekintünk rájuk, hamar kide-

rül jóságuk és hasznosságuk. Kis „Quasimodókat, Notre Dame-i toronyőröket” ismerhetünk fel bennük. A torz külső mögött jóság, hasznosság bujkál. A megcsókolt béka királyfivá válása megképzí bennem Andersennek *A rút kiskacsa* című meséjét is. A megvetett, kicsúfolt, csúfnak vélt kiskacsáról ki-