

**KRZYSZTOF
VARGA**

**LÁNGOS
A JURTÁBAN**



EURÓPA
KÖNYVKIADÓ
BUDAPEST, 2017

RAKOTT KRUMPLI GYŐRBEN

2005. március elején történt, de nem emlékszem, hideg volt vagy meleg, esett vagy nem, tulajdonképpen egyáltalán nem emlékszem arra, hogy milyen volt az idő. Éreztük-e már a természet feltámadásának finom illatát, vagy még mindig téli szaga volt a levegőnek, de akár-hogy is volt, amikor megszólalt a telefon, teljes sötétség uralkodott. Éjjel kettő és három között hívott anyám, és azt mondta, megtörtént, vége, menjek oda. Fölkeltem, fogat mostam, gyorsan ittam egy erős teát, hogy éberek legyek, gondosan megmosakodtam, autóbá ültem, átvágtam a fekete városon, átmentem Stegnybe. Mindezt teljesen érzelemmentesen, automatikusan és nyugodtan tettem, hisz már hónapok óta tudtuk, hogy hamarosan eljön az ideje, tulajdonképpen kicsit úgy vártuk ezt a pillanatot, mint ami megszabadít az elkerülhetetlenre való várakozás terhétől. Egy évvel azelőtt mondták ki az ítéletet: operálhatatlan hasnyálmirigyrák, mint tapintatosan értésünkre adták, minden csak idő kérdése, de ez az idő nem kórházban vagy hospice-ban, hanem a lakásban telt el, ahol anyám – hisz végtére is nyugdíjas orvos – magára vállalta az ápolónő szerepét. Egyébként már attól a pillanattól, hogy fölállították a diagnózist, olyan szakszerűen beszélt erről a rákról és a következményeiről, ahogy csak orvosok tudnak beszélni a beteg-

ségekről, ebben persze nem lelte örömét, de így legalább hasznát vette a képzettségének. Beléptem a stegnyi panelházba, és fölmentem a hetedik emeletre. Anyám teljesen nyugodt volt, akárcsak én, szó nem volt sírásról, nem tördeltük a kezünket; mondhatni, profi módon viselkedtünk. Csak a kutya bújt el a lakás legtávolabbi zugába, mert az állatok megérik a halál szagát és jelenlétét.

Apám a padlón feküdt, kicsit groteszk testhelyzetben, mert a halála előtt hirtelen visszatért belé az élet, állítólag kiabált valamit, de nem lehetett érteni, próbált fölkelni az ágyból, aztán elesett és meghalt. Fölemeltem, visszatettem az ágyra, kiegyenesítettem az erek szeceszios ornamentikájával díszített, térdben behajlított, sápatag bőrrű lábát, összeraktam a két kezét a mellkasán, anyám pedig fölötötte az állát, hogy ne essen le, ne vágjon ostoba, csodálkozó képet. Lefogtuk a szemét, megjött az orvos, aki hivatalosan megerősítette a halál beálltát, én pedig megint autóba ültem, de most a służewi Szent Katalin-templom mellett lévő, éjjel-nappal nyitva tartó temetkezési vállalat volt az úti célom. A hivatásukból adódóan szigorú, csendes és illedelmes gyászhuszárok, ezek a tulajdonság nélküli emberek – nem marad meg az emlékezetben kifejezéstelen arcuk, tehát tökéletesen megfelelnek erre a munkára – rögtön el is jöttek velem, a legnagyobb figyelemmel csomagolták fekete zsákba apámat, óvatosan hordágyra tették, és lementek lassan a lépcsőn, mert a liftbe persze nem fértek volna be, hacsak nem függőlegesen tartják a hordágyat, és elvitték a hullaházba. Csak azért mentem haza, hogy reg-

gel elintézhessem a hivatalos ügyeket, először a Szent Katalin-templom mellett, a temetkezési vállalatnál, ahol egy empatikus nő világosan elmagyarázta a hivatalos eljárás minden mozzanatát, rögtön ajánlott sírhelyet és koporsótípust, aztán leadtam a kerületi önkormányzatnál a halotti anyakönyvi kivonatot, végül elmentem a konstancini templomba, megbeszéltük a misét és a temetést. Akkor még sokkal kisebb volt az a temető, mint most; erdősítették és külön sírhelyeket jelöltek ki a közeli kolostor nővéreinek és a színpad elfelejtett csillagainak, akik egy nevezetes intézményben, a Veterán Művészek Házában végezték. A Konstancin Skolimów nevű részében lévő temetőben még nagyon sok hely várja azokat, akik távoznak a mulandóság világából, de így is állandóan terjeszkedik Piaseczno felé. Ha arra járok, mindig új sorokba rendezett, üres, falazott sírhelyeket látok, amelyek várják az új jövevényeket, és lassan elveszíti a szememben minden vonzerejét a temetőkombináltá változó csendes kis nekropolisz.

Ezek jártak az eszemben abban a győri Tejivóban, a Kisfaludy utcában, miközben talán túl mohón ettem a kolbásszal, szalonnával, kemény tojással és tejföllel készített csoda finom rakott krumplit. Pontosan ilyen készített apám a stegnyi lakásban, elég gyakran, és nagyon odavagyok ezért az egyszerű, laktató ételért. A Tejivóban is pontosan olyan íze volt a rakott krumplinak, mint nálunk, bár apám persze időnként rakott káposztát is készített rizzsel és darált hússal. Természetesen azt is megkóstoltam a Tejivóban, alighanem először ettem ilyen iskolás éveim óta, de mindig is hevesebben dobo-

gott a szívem a rakott krumplióért. És ez a rakott krumpli lett – micsoda egzaltált közhely – az én magyar madeleine süteményem. Miközben jóízűen ettem a túl nagy adag rakott krumplit, emlékezetembe idéztem a családi ebédeket, apám rakott krumpliját, rakott káposztáját, lecsóját, gulyáslevesét és pörköltjét, azokat az egytálételeket, amelyeket nagy mennyiségben lehetett főzni, aztán pár napig még föl lehetett melegíteni, és sosem untam rájuk, egy kicsit sem. Krumpliszeletet, kolbászkarikát és egy darab tojást vettem a villámra, és eszembe jutott, hogy apám sosem süttött lángost, pedig imádtam gyerekkoromban ezeket az olajjal átítatott nagy, laktató lepényeket, különösen sajttal és tejföllel vagy legalább fokhagymával. Gyerekkoromban és a felnőtt éveimhez közeledve persze betermelhettem egy nagy lángost anélkül, hogy komolyabb károkat szenvedtek volna a belső szerveim, hisz, mint tudjuk, ifjúkorunkban gyors az anyagcserénk, a májunkt pedig fáradhatatlan. Egy ideje azonban már olyan komoly kihívás a gyomromnak és egyéb szerveimnek a lángosevés, hogy nagyon ritkán, csak különleges körülmények között engedem meg magamnak, például akkor, amikor nemrég megjelent Magyarországon a töltött lángos (én legalábbis csak most figyeltem fel rá), sőt – micsoda borzalom, árulás! – már édesen is kínálják, nutellával, lekvárral vagy banánnal, és azokat a bamba turistákat tömik vele, akik német-japán tömeggé zsúfolódnak össze a vásárcsarnok emeletén, a Szabadság híd pesti oldalán. Még nagyobb rémület fogott el, amikor lengyel lángosra bukkantam a sors kifürkészhetetlen akaratából, jobban mondva a furcsa

nevű Lubish Langosh jóvoltából, amely mozgó étkezőket, divatos nevükön food truckokat üzemeltet, vagyis kisteherautókból kínál laktató ételeket baráti áron. Szóval a Lubish Langosh tényleg magyar lángost árul (bár mintha azt híresztelnék róla, hogy szlovák étel), csak éppen nagyon kozmopolita változatban. Szóval van náluk sajtos lángos, alohának nevezett sonkás és ananászos, bolognese, a jól ismert szósszal, germanosch, vagyis német, kolbásszal és hagymával, mézes-mustáros mártással leöntve, és végül lángos áfonyával, netán vaníliás krémtúróra szórt szamócákkal és mentalevéllal. Nem tudtam rászánni magam arra, hogy megkóstoljam ezeket a fura ételeket, nem volt bennem elég antropológiai eltökéltség, nem éreztem volna rendjén valónak, ha lángost (langosht!) eszem vaníliás krémtúróval, ananászsal vagy bolognai szósszal. Egyébként úgy éreztem, hogy a hagyományos magyar fast foodot átértelmező posztmodern változatok megjelenésével erőszakot követ el az egészséges nemzeti hagyományon a permisszív és relativista kulináris popkultúra.

Miközben rakott krumplit ettem Győrben, és sajnáltam, hogy korlátozott a gyomrom befogadóképessége – már csak azért is, mert a Tejivóban súlyra adják az adagokat, tehát akár egy kiló rakott krumplit is vehetnék, ha belém férne –, a lángoson is elmélkedtem. És rájöttem, hogy Magyarország pont olyan, mint a lángos: a széle a legfinomabb, ropogós és ínycsiklandó, közepén meg lapos, vékony, szinte átlátszó. A lángos középső része olyan, mint a Nagyalföld, a széle viszont úgy emelkedik ki ebből, mint a Kárpát-medencét kö-

rülvevő hegylánc csúcsai, így a magyar tévé időjárás-jelentéseiben a Kárpát-medence helyett nyugodtan beszélhetnének a Kárpáti-lángos esőiről, szélviharairól, légköri frontjairól és a hőmérsékletéről.

Elhatároztam hát, hogy ezúttal az országhatár mentén járom körül Magyarországot, a lángos szélét térképezem föl. Magyarország pedig, bár kis ország, nem kevesebb, mint hét országgal határos, nevezetesen Ausztriával, Szlovéniával, Horvátországgal, Szerbiával, Romániával, Ukrajnával és Szlovákiával. Az említett országok többsége sem túl nagy. S hogy még szimbolikusabb jelentést adjak ennek, Komáromban, a szlovák határon kell kezdenem a portyát, mert ott született apám, persze már azután, hogy két részre, a magyar Komáromra és a csehszlovák, majd szlovák Komáromra osztották a várost, melyek közül a mai szlovák rész kétszer akkora és sűrűbben lakott, mint a magyar, mert pontosan a Duna szlovák oldalán található a történelmi városközpont. Ott kellett volna kezdenem, annál is inkább, mert Komárom csak negyvenöt kilométerre van Győrtől, alig több mint fél óra, ha elindulok a sztrádán Budapest felé, aztán lekanyarodom a 13-as útra, vagy nem egészen egy óra, ha az 1-esen megyek, a Duna-parti falvakon át. Hosszas fejtörés után mégis arra jutottam, hogy nem Komáromban kezdem a túrát, hanem ott fejezem be, az lesz az én Tour de Hongrie-m célja. Elkezdem kényelmesen és kellemesen az osztrák határnál, egészen pontosan Fertődön, az Esterházy család híres kastélyában, amelyet Eszterházának neveznek.

Luxusban, európai szinten, kissé marcipános, szinte grófi miliőben kezdem, későbbre hagyva a szlovén,

a horvát, a szerb, a román és az ukrán határt; végig az óramutató járásával ellenkező irányban haladok, hogy így forgassam vissza az időt, a legvégére, desszertnek, somlói galuskának vagy túrógombócnak tartogatva a magyar–szlovák határt, a leghosszabbat a hét szakasz közül. Ez lesz a laktató ebéd nehéz és mámorítóan édes befejezése.