

XII

KORUNK

FÓRUM • KULTÚRA • TUDOMÁNY



BALÁZS GÉZA
BALÁZS IMRE JÓZSEF
BENEDEK DEZSŐ
BERETVÁS GÁBOR
BERKE K. ÁGNES
BERKE SÁNDOR
BOROS LÓRÁND
CSAPODY MIKLÓS
DARVAY TÜNDE
DEMETER KATA
GAAL GYÖRGY
HALMOSI SÁNDOR
HERCZOG NOÉMI
HORVÁTH CSABA
KARÁCSONYI ZSOLT
SZABÓ R. ÁDÁM
SZEKENI ZSUZSANNA
VARGA BOGLÁRKA
VÁRY-SYLVESTER PÉTER

6

GASZTRONÓMIA ÉS KULTÚRA

III. FOLYAM
2024.
JÚNIUS

XXK

KORUNK

FÓRUM • KULTÚRA • TUDOMÁNY

HARMADIK FOLYAM • XXXV/6. • 2024. JÚNIUS

TARTALOM

HORVÁTH CSABA • Változtasd meg ételed	3
DEMETER KATA • Rituális asztalközösség, avagy a néző (be)etetése	10
KARÁCSONYI ZSOLT • Szaloncukor (vers)	17
BENEDEK DEZSŐ – BOROS LÓRÁND – BALÁZS IMRE JÓZSEF • A friss kenyér illata mint kiindulópont. Beszélgetés az erdélyi gasztrokultúra helyéről a világban	19
BERKE SÁNDOR – BERKE KRISZTINA ÁGNES – BALÁZS IMRE JÓZSEF • „A főzés történjen az élet körül, és az élet a főzés körül.” Beszélgetés a gasztrokultúra kihívásairól a kolozsvári Chef's Home projekt tükrében	27
SZEBENI ZSUZSANNA • Hagymalekvárral és fűszerkerttel a közösségért	35
VÁRY-SYLVESTER PÉTER • A háromszéki sörfőzés története a 19. század közepétől a 20. század közepéig	40
HALMOSI SÁNDOR • Istenszéke, Köszönöm a jószágot, Mint a cédrusok (versek)	53
BERETVÁS GÁBOR • „Mert mindig zabálunk, magyar átok.” A társadalmi viszonyok és az étkezés kapcsolata a rendszerváltás előtti magyar filmben	54
SZABÓ R. ÁDÁM • A szabadság szenes íze. A hamburger tömegfilmes szimbolikája	62
HERCZOG NOÉMI • AgrárKULTÚRA. A Dinnyeköztársaság közösségi színházi projektről	71
VARGA BOGLÁRKA • A kistérségek kulturális kálváriája. KopiaKollektíva	83
■ TOLL	
NAGY STEFÁNIA ANDREA • Tájak, ízek, Bagossy	88
SZIGETI ALEX • Utazótársunk a méh	90





■ MŰHELY

BECK TAMÁS • A bűnösség heideggeri fogalma 93

■ MŰ ÉS VILÁGA

CSAPODY MIKLÓS • Markó Béla pályakezdése (1963–1973) 101

■ TÉKA

BALÁZS IMRE JÓZSEF • A színházi büfétől a színpadig (*Sasszé*) 110

MÁRTON ELIZ • Filológiai morzsák 111

BALÁZS GÉZA • Ami az ember számára marad... 115

GAAL GYÖRGY • Az első közgazdaságtudományi kar Kolozsvárt 119

■ ABSTRACTS 124

■ KÉP

DARVAY TÜNDE



ALAPÍTÁSI ÉV 1926

Kiadja a Korunk Baráti Társaság ■ Főszerkesztő: KOVÁCS KISS GYÖNGY (történelem)

■ A szerkesztőség tagjai: BALÁZS IMRE JÓZSEF (főszerkesztő-helyettes, irodalom), CSEKE PÉTER (médiatudomány), GYÖRFFY GÁBOR (társadalomtudományok), RIGÁN LÓRÁND (filozófia, a Korunk–Komp-Press Kiadó felelős szerkesztője)

■ Gazdasági vezető: KOVÁCS GÁBOR ZSOLT, BALÁZS JÚLIA (titkárság, tördelés), DEÁK SZIDÓNIA (korrektúra)

■ Grafikai arculat: KÖNCZEY ELEMÉR, SZENTES ZÁGON

■ A Korunk grémiuma: DERÉKY PÁL, HORKAY HÖRCHER FERENC, ILIA MIHÁLY, KOVÁCS ANDRÁS, ROMSICS IGNÁC, TÁNCZOS VILMOS, ZALÁN TIBOR

■ Kiemelt támogató a Communitas Alapítvány és a Romániai Magyar Demokrata Szövetség.

A megjelenéshez továbbá támogatást nyújt a Miniszterelnökség Nemzetpolitikai Államtitkársága, a Nemzeti Kulturális Alap, a Bethlen Gábor Alap, a Petőfi Kulturális Ügynökség, a Magyar Kultúráért Alapítvány, MOL Románia, a Méhes György – Nagy Elek Alapítvány, az Amerikai Magyar Koalíció – Cultural Foundation for Transylvania és a Kolozs Megyei Tanács

■ Szerkesztőség: Kolozsvár, Str. gen. Eremia Grigorescu (Rákóczi út) 52.

Telefon: 0264-375-035; 0742-061-613; ■ Postacím: 400750 Cluj, OP.1. cp. 273, Románia;

Internet: www.korunk.org; <http://epa.oszk.hu/00400/00458>; e-mail: korunk@gmail.com

■ Nyomda: ALUTUS, Csíkszereda, Hargita út 108/A. Tel./fax: 0266-372-407

■ Előfizetést a szerkesztőség is elfogad: egyévi előfizetés díja 100 RON.

A KORUNK magyarországi terjesztését Tóth Ernő Béla E. V. végzi;

a lap megrendelhető a következő telefonszámon: 06-303-539-724, illetve e-mailen: erno.toth.deb@gmail.com

■ Revistă culturală finanțată cu sprijinul Consiliului Județean Cluj și MOL România

■ Revistă editată de Asociația de Prietenie Korunk

(400304 Cluj-Napoca, str. gen. Eremia Grigorescu nr. 52.; Cod fiscal 5149284)

■ ISSN: 1222-8338

HORVÁTH CSABA

VÁLTOZTASD MEG ÉTELED

I.

■ Az emlékezetes, Schlegel-féle Athenaeum-töredék szerint „Jegyzeteket fűzni egy vershez annyi, mint anatómiai felolvasást mellékelni egy sült-höz.”¹ Ez a mondat nem csupán azért érdekes, mert ezek szerint az irodalmi művekhez fűzött kommentár olyan anatómiai előadás, amely nem pusztán csökkenti a kulináris élvezetet, de egy olyan világban hiteles, melynek paradigmái között az esztétikai megközelítés nem szerepel. Sokkal inkább a hasonlat ténye a fontos: a mű és értelmezése, azaz a sült-vers és az anatómiai felolvasáskommentár összekapcsolható.

Van elmélet, amelyik a kultúra kezdetét a hússütésben, van, amelyik a gabonafeldolgozásban jelöli ki. Az evés tehát nem pusztán biológiai szükségszerűség, hanem az étkezés a társas esemény interperszonális akcióin túl kultúrát épít. Az étel, amit megesznek, illetve ahogyan és akik elfogyasztják, egyben egy kultúrát is kijelölnek.

Ugyanakkor a bűnbeesés is az evéssel függ össze. Az első magyar szöveg is összekapcsolja az evést és az elkárhozást: „nem csupán magának, de minden ő fájának halált evék”. Ha a magyarban az étel szó etimológiája valóban az eledelel vagy az eleség szavakra megy vissza, akkor az élet és az étel nem csupán a táplálkozás szintjén függenek össze egymással.

Az étkezés a vendégség szakralitásából őriz valamit. Az isteneknek felajánlott eledeltől a



**A közös evés
közösséget alkot.
Társas cselekvés, amely
a közösség számára
kijelöli az időt.**

keresztény áldozásig a szertartások az univerzumban jelölik ki az ember helyét. S ha az *Asztalt terítesz nékem az én ellenségeim előtt* szakrális szintjéről leszállunk, a közös étkezés ünnepe akkor is megmarad, ha a közös étkezés kapcsán a gadameri ünnepről beszélhetünk.

A közös evés közösséget alkot. Társas cselekvés, amely a közösség számára kijelöli az időt. Gadamer *A szép aktualitásában* az ünnep meghatározásával egyben a vendégség fogalmát is meghatározza: „Az ünnep tapasztalatához elválaszthatatlanul hozzátartozik, hogy nem tűri az emberek elszigetelődését egymástól. Az ünnep közösség, s magát a közösséget ábrázolja, mutatja meg annak tökéletes formáját. Az ünnep mindig mindenki számára van.”²

A modernitásban ez a két hagyomány, egyfelől az étkezés és a halál, másfelől az egyén és közösség átalakuló paradigmái keresztezik egymást.

A legjobb példát erre a magyar olvasónak azok a Krúdy-képzetek jelentik, amelyekben nem kevés szerepe van Huszárik Zoltán 1971-es *Szindbád*-filmjének. S bár a Kádár-korszak csúcspontjáról visszaneveve a híres vendéglői jelenetek értelmezését az eltűnt aranykor iránt érzett nosztalgia is konstruálta, nehéz nem észrevenni, hogy Krúdy hősei mindig egyedül és egyáltalán nem az élet teljessége miatt esznek. Az *Isten veletek, ti boldog Vendelinek* hőseit kiszolgálja a Vendelin nevű pincér, s *Az utolsó szivar az Arabs Szürkénél* hasonló megoldása is csupán a nyugalmazott huszárezredes újabb és újabb gasztronómiai önkínzását és magányát emeli ki.

A középen álló úr és a mellette álló, őt kiszolgáló szolga dramaturgiája színpadi megoldásként sem ismeretlen. Legismertebb formája a *Don Giovanni* utolsó előtti jelenete, amikor Mozart operájának hőse vacsoravendéget vár, ám a halál, az elkárkozás, esetleg a csömör megtestesítőjeként megjelenő Kövendég elragadja a címszereplőt.

Don Juanhoz hasonlóan Szindbád is az esztétikai stádium szintjén áll, és az érzéki zsenialitás jellemzi őt. Szindbád Don Juan-parafrázisnak számít, ám Krúdynál az íz a zene szerepét tölti be. Ha Kierkegaard szerint Don Juan az eszmei és az egyéni létezés között lebegve a zenét kapja meg hiteles létezőmódnak, akkor megkockáztatom, hogy Szindbád számára az íz ugyanúgy érzéki, a fogalmak számára nehezen megközelíthető jelenség, mint Mozartnál a hang. Ráadásul, ahogyan a botfűlű nem élvezi a zenét, az ízekre nem fogékony ember nem értékeli az ízeket.

Sőt Krúdy hőseiből, ugyanúgy, mint Don Juanból, hiányzik a tudatosság. Sívárog csupán, és élvezi a sóvárgás kielégülését. Erre példa, amikor az étkezés sorrendjét felrúgva marhahúst kér Vendelintől: „– Eh, mit bánom én a maguk étkezési rendjét! Ki vagyok én, hogy maguk nekem előírják, hogy mit egyek? – kiáltott fel váratlan szilajsággal a vendég.”

Krúdy privát ura nem a gyönyör reflexióját hordozza, hanem az élet esztétikai értékét akarja lerombolni: „Persze nem volt igaz, amit Privát úr mondott, mert dehogy is ösmerte leánykorában Patience-ot, de valamivel meg kellett keseríteni ezeket a férfiakat, akik még enni tudtak, és örvideni tudtak egy méltatlan nő emlékének.”

A „még enni és egy méltatlan nő emlékének örvideni tudó férfiak” kapcsolatot nyilvánvalóan ironikus. Az *Utolsó szivar az Arabs Szürkénél* öregedő ezrede-se valójában a halálra készül azzal, hogy kiszakad megszokott gasztronómiai környezetéből, miközben az első sorban is megjelenő éhség a feleslegesen élt élet elszalasztott lehetőségei miatt sürgetővé vált zsigeri reakciót jelzi: „Az ezre-

des, aki legfeljebb annyit szokott gondolkozni az élet és halál dolgai felett, mint egy bátya a sakkjátékban, fertelmesen megéhezett”.

Az ezredes úgy viselkedik a ferencvárosi kocsmában, mintha a kaszinóban lenne, s élete, melyet maga mögött készül hagyni, azon delikátesz élvezetekben jelenik meg, melyek a külvárosi kocsmából nézve nem pusztán ismeretlenek, de nevetségesen inadekvátak is: „Mondom, az osztrigát is nagyon szeretem, de so-hase ettem meg többet két tucatnál. Egy barátom ugyanis abba halt bele, hogy huszonnyolc osztrigát evett meg együltében. Huszonnyolc darabot, az igaz, hogy a kisebb fajtából. Más dolog a polip, a tengeri pók, amelyet fejszével szoktak agyonütni a halászok. A tengeri pók lábai savanyú pácban, bőséges vöröshagymában, borssal, fűszerrel éppen olyan ártatlan eledelek, mint akár az angolna. Nincs itt maguknak valamely szalámi-csutkájuk? – kérdezte hirtelen nyugtalankodva az ezredes, mintha szalámi-szagot érzett volna.”

Móricz Zsigmond *Tragédiája* már a hiányt, a gadameri ünnep lehetetlenségét konstatálja. Kis János létminőségének minden, hiányként megnyilvánuló jellemzője az étkezés metaforarendszerében nyilvánul meg. A családjához való viszony az alábbi mondatokban: „Kis János megette az almásételt, amit szeplős, málészájú fia, aki ijesztően hasonlított hozzá, kihozott utána. [...] Senki sem törődött vele, a tulajdon fia sem. Ez elővette a cserépfazekat, s belenézett, nem hagyott-e az apja egy kicsit neki is benne? Bizony nem hagyott.”

Az ünnep közössége Kis Jánosnál nem létezik. Sem az otthoni étkezéseknél, sem az esküvőn. Sőt nemcsak egyedülléte nyilvánul meg az evés aspektusából, de Móricz az öngyilkos habzsolás kisszerűségét és a létbeli szegénység kiszolgáltatottságát a dicső múlt hősiességével állítja szembe: „Kis János egy zugba került; annál jobb. Fálnak veti a hátát, s akkor hadd jöjjön az ellenség. Ezzel a vak és vad elszánással szállott szembe valamelyik őse egy kétezer emberből álló török sereggel. Hozták a levest.” A *Tragédia* paradox módon éppen az irónia eszközeivel irányítja az olvasási stratégiát.

Az élhető lét hiánya Krúdy ezredese és Móricz szegényparaszt-figurája számára egyaránt szorongást okoz. Heidegger szerint a „A szorongás mitől-jében a »semmi az és nincs sehok« nyilvánul meg. A világon belüli semmi és sehok dacossága fenomenálisan azt jelenti: a szorongás mitől-je a világ mint olyan.”³ Ez a szorongás mindkettejüknél megjelenik, s a szorongás okozta fizikai rosszulét mindkét alkalommal az éhséghez, illetve a telítettséghez tartozik: „mellénygombja tájékán azonban megmozdult valami idegszál, amelyről idáig vajmi keveset tudott és az idegszál megint fertelmes éhséget jelentett gazdájának” (Krúdy); „Nem érezte az étel ízét. Nyomást érzett odabent és szeretett volna levegőre menni. Vagy legalább káromkodni egy nagyot, keserveset. És végtelen fájdalommal, irigységgel nézett körül a népen. Mindenki vidám volt, nevetett, habzsol. És ő már tudta, hogy vége.” (Móricz)

II.

■ Parti Nagy Lajos életművében visszatérő téma az evés, illetve az evés kiforgatása. Az *étkezés ártalmassága* mellett *A hullámozó Balaton* azért különösen érdekes, mert ez a novella úgy utal Móricz *Tragédiájára*, hogy a novella alapján készült film, Pálfi György *Taxidermiája*, úgy vonja vissza Huszárik *Szindbádját*, ahogyan Hajnóczy Márai-novellái a Krúdy-, Márai-féle Szindbád-novellák hangulatát.

Parti Nagynál a zabálás sportként jelenik meg, tehát az ember képességeinek a kiteljesítésére tett fizikai kísérletként. *A hullámozó Balaton* hőse, Kafka ismert novellájával szemben nem éhezik és nem művész, hanem zabál és sportol. A szöveg alapvetően groteszk jellege nem csupán a tematikából vagy a részletes leírásokból következik, hanem abból az alaphelyzetből táplálkozik (bocsánat), hogy valójában nem sporttal, hanem a sport paródiájával van dolgunk: az evés nem képessé tesz valamire, nem lehetőséget teremt, hanem maga válik céllá. Mészöly a *Saulus* kapcsán azt nyilatkozta, azért választotta a könyve bibliai motívóját, mert az sportfogalmakban és -hasonlatokkal mond el egy nagy parabolát. A sport lélek nélkül semmi. És a lélek is az, sport nélkül. Csak helyére kell tenni a szavakat, a szavak értelmét és gyakorlatát.

A csakis fizikai szinten létező, kulturális kontextusból kiemelt ételek elfogyasztása olyan bizarr helyzetet hoz létre, amely a zabálás hétköznapiságát a kiválasztottság rendkívüliségével keresztezi: „Egyszer még a Biszku elvtárs is megtekintett minket, hozta a tévé is, ugye, harmincadik évforduló volt, és szóltak az asszonynak a kerületnél, hogy mégis, nem-e illene valamivel előrukkolni. Valami széppel. Akkor aztán vállalati segítséggel, meg a Pártbizottság is megnyomta, szóval kaptunk egy mázsa vörös kaviárt. Feketét azt nem lehetett, de ennek is nagyon örültünk.”

Az evés amúgy is a Kádár-rendszer esszenciája, mely most is pótcselekvés egy olyan korban, amely a személyiség kiteljesedésére nem ad lehetőséget: „Gizi még eléggé agilis volt, főleg ő forszírozta, hogy hát mozgolódjunk valamit. Bejárt a Nótanácsba, meg ilyen helyekre, tartott beszámolót az úttörőknek, gálázott munkásör-lakodalmakon, és rádumált engemet is. De kellett is valami tényleg, úgyhogy elkezdünk ilyen felajánlásokat tenni az asszonnyal, hogy például Pártkongresszus, Novemberhét, meg a Magyarország felszabadulása, ilyesmiket.”

Másrészt, ahogy már korábban is láthattuk, az evés most is a létfelejtéssel függ össze: „Meg főleg az, hogy nem kíváncszom. Befelé élek, hullámozik bennem a végtelen. És már csak magammal versenyzek, vagy hogy nevezzem, nem is verseny ez. Bemutató. Megmondom, ahogy van, békesség van bennem, lassú várakozás.”

A személyiség kiteljesedésére nincsen tehát mód, de a személy kiteljesedésére igen. A hízásra, a taxidermiára. Az egyre nagyobb test egyre szűkösebb térben helyezkedik el, míg a végén egy szobában ülve s onnan nem mozdulva minden mozgás megszűnik: „Így aztán lassan minden elmaradt, nem is bánom, elég vagyok magamnak, bezárkózom ide, lebontok és építkezem. És hallgatom az enyéim szívedobbanását, a kis főtörködésüket. Azt is meghallom, ahogy a szövétállományuk gyarapszik, mindent. Azt mondja a fiam, hogy megcsináltatja rendesen a bejáratot, elég volna a konyharészt kicsit kibontani, elférne a kétszárnyú ajtó. De akkor is, negyedik emelet lift nélkül, minek?”

*A Hullámozó Balaton*t a Krúdy-novellákhoz és Móricz *Tragédiájához* kapcsolja az is, hogy az evés nem annyira az élet kelléke, inkább a halálé. A sportzabáló feleségről megtudjuk, hogy majdnem meghalt, s a zabálóbajnok is a halálra készül. Am a halálra *előbb meg kell érni szorgosan, te erre, én arra.*

A hullámozó Balatonban az evésnek nem is valamilyen esztétikai vagy fizikai élvezet a célja, hanem a pusztá teljesítmény. Nem véletlen a szövegalkotó monológ műfaja: itt nincsen másik ember, akivel beszélni lehetne. Be se férne ebbe a beszűkülő világba, amelyben a novella végére éppen az emberi lét számoltatik fel: És etetem a macskáimat. Van egy, a Gizella, az százhet kiló, ötvenhárom magas, cirnos. Abból lesz valami. Az megeszi a tíz kiló margarint, ezt az olcsóbbat. Napi két órán át külön ráगतok velem, van ilyen csehszlovák gumitégla, főleg azt.

De a Balaton szeletre csak fű, csak karmolja a levegőt. Nem is tudom, néha elgondolkodom, lesz-e még, aki ezeket az új kis hülyéket elviszi tanulmányi sétára az Édesárugyárba.”

Itt is elmosódik a határ ember és állat között, ahogyan azt a Móricz-novella utolsó soraiban is láthattuk: „Az eperfához ért, mikor megszabadult a bajtól. A torkán szorult darab, amely már szinte megfojtotta, visszacsúszott a szájába. Szemébe könnyek gyűltek, s állkapcsát olyan keményen vágta össze, hogy éket se lehetett volna közé verni. Azzal a szenvedély részegségével mondta el magában: – Dögölj meg, kutya.”

Ugyanakkor a gyerekkort idéző Balaton csokoládé mégis elégikus hangulatot teremt, még akkor is, ha oda a főhős már soha nem juthat el: „Állnak a kicsikék sorban, mint a dominó, rájuk irányítom az állólámpát, Badacsonyból lehet ilyen a kilátás napos időben, vagy inkább Tihanyból, nekem az már mindegy, de az öreg Jenő úgy mondja, hogy Tihany. S hogy porzik a fény a vízben, mint varietékban a flitter. Csak meglököm az elsőt, és hullámszik az egész.”

III.

■ Az ünnepet Gadamer a saját időhöz kötötte.⁴ Az alábbiakban az étkezésben megnyilvánuló saját idő hiányára hoznék példát, amely Petri György *Az szakácsnak Marseillaise-e* lesz. A magyar közösségi-politikai költészet megújítójának számító költő esetében különösen érdekes a vers. A *szakács* és a *Marseillaise* szavak ironikus távolságot teremtenek, melyet csak felerősít egyrészt a 18. századi stílus régiessége, másrészt a Felvilágosodás irodalmában oly fontos levél megszólalási módja.

A *Marseillaise* asszociációs bázisát meghazudtolva a szöveg a passzivitásról szól. A megszólított, a szerkesztő Réz Pál egy banális beleset miatt (a trolibusz után futva elesett) képtelen elhagyni a lakását, s a költő ebédet készít neki. A francia forradalom emblematis dalával szembefordulva a vers a főzés s így az evés lehetőségét éppen a forradalom elfelejtésének és a történelemből való kimaradásnak a megjelenítésére használja.

A vers, a gourmand recept dacára – vagy talán éppen azért – az egyéni és a közösségi hallállal foglalkozik: „Igaz: van tüdővizenyőm, van légmellem / (orvosi műszóval pneumothorax) / és különben is: „Főúr, fizetek, volt / két rákom, és egy életem, mit...”

A betegségek felsorolása a rilkei saját halál lehetőségét zárja ki. Az intertextus alapján Petri verse azt a Flaubert-t idézi meg (*én közben írok, újra olvasom Flaubert-t.*), akinek *Bovarynéja* a saját élet hiányának egyik első világhírű szövege. Egyik fő motívuma pedig az öröm nélkül, folyamatos pótcselékvésként a könyvön végigvonuló évés. Sőt, amikor Emma felkeresi lelki problémáival a plébánost, az alábbi tanácsot kapja: „– Rosszul van? – Bizonyosan egy kis gyomorrontás, nem lehet egyéb!”

Az egyéniséget kapcsolja ki a *Marszíliai ének*ben a történelmi mérték. A francia himnusz tele van a tömeges halál metaforáival: „A vérszopó tirannusfajzat / mellekre szegi fegyverét / s véredbe mártja rút kezét, / [...] Rontsunk, rontsunk / a vérszomjúkra, / szabdaljuk halmokra!”

Ezért különösen ironikus, ahogyan egy himnusz, a forradalmat paradigmává tevő francia nemzet énekének kvázi szakrális szintje ütközik a receptkönyvvel. Petri a forradalmi harc pátoszát vetíti rá az ételt készítő szakács pragmatikus érzéketlenségére. A „halmokra szabdalt vérszomjúak” halálának részlete a Petri-

vers pialeírásában ugyanúgy visszajön, mint a forradalom énekét jellemző habzsolás vágya, amely ott az öldöklésre, itt az evésre vonatkozik. Ráadásul dupla csavarral van dolgunk: egyrészt pótcselkvés a forradalom helyetti evés. A költő több verséhez hasonlóan most is a történelemből való kimaradás válik fontosá, mint a Catullus-Horatius parafrázisok esetében. Ha a „piac a szakácsember agorája. / A zabakészítés Athénje” sorok a kollektív élet hitelét vonják vissza: Agora helyett marad a piac, az athéni demokrácia közösségi paradigmája helyett az kis csoportok menekülése, a közös evés és a zabakészítés. Ezt jól mutatja, hogy a vers leghosszabb része maga a recept leírása.

Másrészt a közügyektől a magánélet szférájába való visszavonulás sem valódi alternatíva. Sem a vers születésének pillanatában, sem azóta nem megszokott a „halpiac” kínálatának a leírása: „Halat – legkevesebb – kilenc fajtát veszünk, úgymint: / nyelvhalat, nyúlhalat, compót, ángolnát, durbincset, / kőfejű murénát, tengeri pisztrángot, süllőt, kecsegét, / cápauszony nem rossz, ha van, de megfelelő édesvízi / halfarok is, egy-két sügér ugyancsak nem árt.”

Ezért aztán az evés esztétikai kategória helyett a vágy pótcselkvése lesz: Petri verse a történelem-alakítás lehetőségének az illúzióvá nyilvánítása mellett azt is reprezentálja, hogy mind a politika alakítása, mind az étkezés gourmand élvezete idegen az élet megszokott mindennapjaitól. Petri szakácsa akár Büchner Dantonja számára is főzhetne, gondoljunk csak a Wajda-film vacsorajelenetére, amikor a gyomorbajos Robespierre és a forradalomban csalódott, de igen jó étvágyú Danton találkoznak.

A vers rímeinek akusztikája egyszerre állítható párhuzamba az ételkészítés ritmusával és az ízek harmóniáját némileg feleslegessé tevő evés gépiességével: „A sárga- és a fehérrepát vékonyra fölkarikázzad, / pár órát mindkettő olívaolajban ázhat, / aztán abárold őket provánszi fűszerekkel, / és pihenjenek így, amíg el nem jön a reggel. / Keverjél ezután el tejjel kapribogyót, / és ha van éppen a háznál, darálj bele sós mogyorót”.

Am leginkább az utolsó két sor elgondolkodtató: „az asztal közepére kerüljön ehető, azaz rántott bodzavirág / És ehetünk máris! Ugye mégiscsak szép a világ?”

A magyar költői hagyomány legrégebb s talán legismertebb összecsengését a vers két nagyon ellentétes szemantikai mező összeérintésére használja fel. Az *Ómagyar Mária-síralom* a világozság és a virág pozitív képeit vetíti egymásra, Petri ezt a rímet egy már-már impresszionista festményt idéző leírásba helyezi bele. A virág azonban ehető: esztétikai és kulináris értéke nem választható külön.

A vizsgált szövegekben a gasztronómiai utalásrendszer mindig kapcsolatban áll a művészettel. Krúdy *Utolsó szivarjában* a hentesné Vajdát olvas, akit az ezredes nem ismer. Móricz szövege pedig enyhe ironiával, az irodalmat a biológiával ötvözve így ér véget: „A körorvos másnap fölboncolta, s meg volt győződve felőle, hogy pontosabban és biztosabban megállapította e tragikus hős halálának okát, mint valaha drámaíró tette.” Parti Nagynál a hullámozó Balaton leírása inkább képeslap lehetne, mint festmény: „Badacsonyból lehet ilyen a kilátás napos időben, vagy inkább Tihanyból [...]. S hogy porzik a fény a vízen, mint varietékban a flitter.”

Petrinél a festményszerűséget és a Flaubert-újraolvasást említettük, ám a legfontosabb talán az alábbi mondat: *művészi* ételsorokon töröm fejemet. S ha egy ételsor lehet művészi, ám az étkezés pótcselkvés, akkor a művészet is csak helyettesítésre szolgálhat. Ez az oka annak, hogy a művészeti allúziók mindig ironikus kontextusban jelennek meg. Mert a művészet lehet, hogy itt van, de az élet máshol van.

■ Spiró Apám evett című versében az élet és a halál szembeállítására hasonló módon nyilvánul meg, mint a szerző egyik legjobb novellájában, az *Apámmal a meccsenben*. Míg ott a futballmeccs forgataga, itt a halálos beteg apa étkezése ellenpontozza első olvasásra a halált. A novellában a magyar válogatott az újabb döntetlennel nem jut ki a világbajnokságra, és a csapat kudarca az apa személyes életének párhuzama lesz: „Vége. Nem jutottunk a világbajnoki döntőbe. Egyszer sem szenvedtünk vereséget. De győzni sem tudtunk egyszer sem.”

A beteg számára előírt étkezés nem örömforrás, hanem a versben is megjelölt ismétlés miatt olyan kötelesség, mely az élet fenntartására helyett általános érvénnyel a halál előkészítője, szobája lesz: „Rizseshúst, salátát evett / apám és hátán nőtt a rák. / Azóta ha bárkit enni látok, / apám emeli kanálát. / Mind úgy zabál, hogy a saját halálát / hizlalja, amíg eleven. / Ha apám akkor éhenhalt volna, / még ma is itt ülne velem.

Esterházy korai pályájának egyik legfontosabb szerepe a pincér, a főúr, kocsmáros, fogadós, aki kiszolgálja a vendéget, szolgálatot teljesít: „Magamról annyit, hogy a leglényegemig pincér vagyok, ezen nem változtathat semmi sem, egy más foglalkozás sem.” Sőt a kezdő pincér első szakmai élményét a fiatal író első próbálkozásaival állítja párhuzamba: „Szép káprázat ez, amelyhez a technikai tudás biztonsága és arányérzék szükséges.”

Leghíresebb ételleírásai azonban a kudarchoz, az elérhetetlenhez kapcsolódnak. Sőt olykor a pincérek is ügyetlenek. Amikor a *Ki szavatul a lady biztonságáért* lakája elejti a barokk festményt idéző kucsmagombamártásban enyheden és kellemesen illatozó sült fajdkakast, nem csupán a tükör lesz mocskos, és az étel vész kárba, de minden író vágya is megvalósul: jel és jelentés összeér. „S ott áll a kurfürst jobbjágya, haja izzadtan tapad homlokára, és hangjában különös, őrült triumffal kiáltja: MEGVAN! ME-EG-VA-AN!”

A *Harmonia Caelestis* egyik legemlékezetesebb jelenetében Édesapám a nyugati rokonok bónjait felhasználva elviszi övéit a külföldiek számára fenntartott Kárpátia étterembe. Az Esterházy-család tagjai utazók lesznek a saját városukban, méghozzá a kitüntetett fajtából: jár nekik a bennszülötteknek elérhetetlen békacomb, még ha romlott is, és az osztályon felüli kiszolgálás, jóllehet hülyének nézik őket, sőt talán gyűlölik is. A ház ajándékként kihozott zalai rákragu sem sokkal frissebb, csak a konyhán ráküldték azt a kis kapros mártást. Az éttermi ebédlőasztalnál valójában két hamiskártyás játszik egymással: mindenki csal, s ezt mindenki tudja, jóllehet nem képes, és talán nem is akarja bizonyítani. Közép-Európában ez a tisztesség egyik színönimája lehetne. Bűdös, de még ehető.

S aztán a *Hasnyálmirigynapló* legkeserűbb szócicce: a rák mint betegség és mint étel összejátszása. Összecsúsznak a Bécsből hozott finomságok, a töltött padlizsán, az articsóka és a fokhagymás rák, valamint a rák gyakorlati ízei: gyógyszerek, étkezés, lélek.

Halált eszünk.

■ JEGYZETEK

1. Friedrich Schlegel: *Philosophical Fragments*. University of Minnesota Press, Minneapolis, 1991. 23.
2. Hans-Georg Gadamer: *A szép aktualitása*. T-Twins, Bp., 1994. 62.
3. Martin Heidegger: *Lét és idő*. Gondolat, Bp., 1989. Ford. Vajda Mihály, Angyalosi Gergely, Bacsó Béla, Kardos András, Orosz István. 341.
4. Gadamer: i. m. 66.

DEMETER KATA

RITUÁLIS ASZTALKÖZÖSSÉG AVAGY A NÉZŐ (BE)ETETÉSE



Teátrális reneszánsz és barokk bankett, lakoma, multság, Opera gastronomica, kulináris színház, látványkonyha – csak pár példa arra, hogyan próbáltak a résztvevők (nézők) egyszerre több érzék-szervére hatni.

Kezdő színházi alkotóként a tapasztaltabb kollégák rögtön a színházművészettel és a teljes színházi létformával szembeni ironikus hozzáállásra igyekeztek tanítani. Az intenzív próbafolyamatokkal és bemutatókkal tűzdelt gyorstalpalón többek között azt tanultam, hogy a jó rendező belerendez legalább egy „evős jelenetet” az előadásba, hogy a gyakran alulfizetett színészeknek legalább a vacsorájuk legyen meg minden előadáson. A helyzet szerencsére sokat javult azóta, mára már nem föltétlenül létszükséglet ez a gyakorlat, a közös színházi emlékezetben azonban megmaradt. Annyit lehetne talán alakítani a megfogalmazáson, hogy hozzátegyük: a mégjobb rendező a nézőket is meghívja erre a lakomára. Hiszen erre is van példa: Robert Woodruff is a Kolozsvári Állami Magyar Színházban 2011-ben bemutatott *Születésnap*¹ című előadásában így tett, amely – bár már több éve lekerült műsorról – még mindig elevenen él a kolozsvári (és nem csak) színházba járó közönség emlékezetében, hiszen környékünkön egyedülálló és különleges kísérlet a nézői szerep megreformálására, valamint a színház és étkezés összekapcsolására.

Étkezés, közösség és rítus

■ Az étkezés mindig is központi szerepet játszott az emberek életében, több ezer éve fontos szimbóluma az összetartozásnak, a közösségépítésnek. Bár a hozzá kapcsolódó szokások so-

kat változtak az idők folyamán, az étkezés fontossága és jelentősége állandó. Az étel elkészítése és elfogyasztása mindig is fontos elemét alkották az emberi kultúrának és társadalmi életnek, hiszen különleges közösségépítő ereje van: az ételek megosztása nem csupán fizikai szükségletet elégít ki, hanem mélyebb értelemben, egy másik síkon összeköti az embereket, erősítve a kapcsolatokat és elmélyítve az emberi kötelekeket.

A közös evés vagy étkezés számos kultúrában és vallási hagyományban fontos szerepet tölt be, és gyakran körülveszi egyfajta rituális szimbolika. Ezek a rituálék és szokások többféle célt szolgálhatnak a már említett összetartozás kifejezésétől, az istenek tiszteletén át a békés szándék kinyilvánításáig egyaránt. A közös evés során gyakran megjelenő rítusok között szerepelhet az étel megáldása, amely a hagyományok szerint isteni áldást hoz az ételre és az evőkre. Ez a szertartás hangsúlyozza az étel fontosságát és szent jellegét, valamint kötődést teremt az emberek és az istenségek között. Emellett az étkezés során használt speciális edények, evőeszközök és asztali rend meghatározott sorrendje is rituális jelentőséggel bírhat, például az étel közösen való megosztása bizonyos esetekben szimbolizálhatja a közösség egységét és összetartozását.

Az asztalközösség együttlétünk őseinktől örökölt legrégebbi formája, amely fontos szerepet tölt be a Bibliában is. Az ószövetségi ünnepek gyakran társultak ünnepi étkezésekkel, a szerződés-kötéseket is gyakran közös étkezéssel erősítették meg. Az ilyen típusú együttlétek a bizalom, a megbocsátás és az összetartozás jelvéé váltak, amelyek az Istennel való találkozás fontos szimbólumai is voltak egyben. Ezeknek az együttléteknek egyik fontos formája az úrvacsora, melynek gyökere Jézus közösséget teremtő, elfogadó, feltétel nélküli szeretetének szimbóluma, aki a Úr áldását megosztotta az asztal körül ülőkkel: tanítványokkal, vámszedőkkel, bűnösökkel, bármiféle megkülönböztetés nélkül. Vallásos közegben egy másik fontos rituális elem a közös evés során a csendes imádság vagy reflexió, amely az étkezés előtt vagy után hangzik el, és az élelem megáldását, az elhunytak emlékének megidézését vagy más spirituális célokat szolgálhat.

A közös evés azonban a vallásos jelentésrétegen túl is rituális jelentőséggel bír, mélyebb értelemben tükrözi az emberek közötti kapcsolatokat és a társadalmi kötelekeket is. Ezek a rituálék hozzájárulnak a közösségi identitás megerősítéséhez, az összetartozás és megbecsülés kifejezéséhez, valamint az emberek közötti béke és harmónia megeremtéséhez. A közös étkezés ilyen rituális formái fontosak a társadalmi hagyományokban, és segítenek táplálni az érzelmi és spirituális kapcsolatokat az emberek között. A fontos események utáni közös ebéd (esküvő, keresztelő, ballagás, szerződés-kötés, nagyobb életeseemény stb.) mai napig életünk fontos részét képezi, az evés és etetés pedig gyakran használt szeretetnyelv kultúránkban.

Testi és lelki táplálék

■ A színházi előadás, akárcsak az evés, közösségi esemény. A különböző történelmi korok során pedig sok esetben nem vált el annyira élesen ez a két „közösségi létforma” egymástól, ahogyan ma tapasztaljuk: az ókori görög és római kultúrában például az étkezési és ivási szokások gyakran kapcsolódtak isteni tiszteletadáshoz és ünnepléshez, amelyek kulturális eseményeket sem mellőztek. A legismertebb ilyen fontos ünnepek a dionüsziaák/bacchanáliák voltak, amelyek Dionüszosz vagy Bacchus, a bor és termékenység istenének tiszteletére rende-

zett vad, extatikus ünnepek voltak; ezek során az emberek borivással és orgiákkal ünnepelték az istenséget, és kereteiken belül számos kulturális eseményt is tartottak, például drámavetélkedőket és színházi előadásokat. Az étkezés és italozás nem csupán fizikai szükségletet elégített ki, hanem része volt az isteni ajándék elfogadásának és az élet megünneplésének. Az ezeken az alkalmakon előadott előadások és dramatikus jelenetek keretében az isteni és emberi kapcsolatok, valamint az élet termékenysége került központi szerepbe. Az ilyen ünnepeket azonban nem csupán az istenek tiszteletének szentelték, hanem a közösség összetartásának és az emberi kapcsolatoknak is.

Az Erzsébet-kori Angliában újra intézményes formát öltő színház esetében az étkezés kapcsolata szintén fontos szerepet játszott az arisztokrácia és a polgári osztály szórakoztatásában és társadalmi életében. Gyakran előfordult, hogy a színházi előadásokat kísérő ünnepi vacsorákat vagy fogadásokat rendeztek az előadások előtt vagy után. Ez a gyakorlat lehetővé tette a közösségi kapcsolatok erősítését, és lehetőséget biztosítottak, hogy megmutassák befolyásukat és gazdasági erejüket, miközben élvezhették a színházi műsorokat és az exkluzív étkezéseket. A színházi előadás azonban az alsóbb társadalmi rétegek számára is gyakran magába foglalta az evés-ivást. Az írásos feljegyzésekre hagyatkozó színháztörténészek az előadás közben sört fogyasztó nézők hangoskodásáról írnak, a Rose színház feltárása kapcsán a kutatók pedig már tárgyi bizonyítékokkal is alá tudják támasztani ezeket a feltevéseket, ugyanis a színház feltárásakor rengeteg szervirozódényt, sörös- és boroskancsót, valamint csészéket találtak. A régészek nagy mennyiségben találtak görögdinnye-, tökmag-, és egyéb gyümölcsmaradványokat, valamint rák, garnéla és osztriga fogyasztására utaló nyomokat is, amelyek akkoriban nem számítottak luxustermékeknek.² A reneszánsz lakomák sem szűkölködtek hasonló élményekben, hiszen az összes érzéket igénybe vették: „A zenés lakoma drámaisága végül a zene, a tánc, a költészet, az étel, a festészet, a szobrászat, a jelmez- és a díszlettervezés művészetének ötvözeteként jelent meg, hogy az összes érzékszervet, valamint az intellektust megszólító, a tragikus, komikus és pasztorális hangulati skálát átfogó élvezetet nyújtson.”³ A sort pedig sokáig lehetne folytatni különböző időszakok ismert és kevésbé ismert, többé vagy kevésbé színházi formaként meghatározható jelenségeivel, ahol a színház mint lelki táplálék gyakran a fizikai táplálékkal karöltve jelent meg.

Érzékek és percepció

■ Mivel a színház rituális és vallásos eredetű művészet, a színházi előadás ugyanazokkal az eszközökkel és hatásmechanizmusokkal operál, akárcsak a szertartások. A szertartások pedig közösségi formák, amelyben a közösségbe illeszkedő egyén eredetileg a szertartás aktív részese, és csak később, idővel adja át ezt a szerepét a papoknak és színészeknek; mágikus és vallásos töltete fokozatosan levált róla, hogy a kellő erővel és autonómiával állhassa meg a helyét ebben a társadalomban.⁴ A színháznak ugyancsak az egyéni művészetként való (ön)definiálásával teszi egy időszakra Barbara Kirschenblatt-Gimblett az evés és színház kapcsolatának kettéválását, s bár tanulmányában több példát is említ a reneszánsz kortól a barokkon át napjainkig a színház és étkezés közös megjelenési formáira, melyek a konyhaművészetben vagy a közös étkezésen keresztül határozzák meg újra a színház természetét és értelmét, az említett példák elszórt

jelenségek csupán.⁵ Teátrális reneszánsz és barokk bankett, lakoma, multság, Opera gastronomica, kulináris színház, látványkonyha – csak pár példa arra, hogyan próbáltak a résztvevők (nézők) egyszerre több érzékszervére hatni. Patrice Pavis *Színházi szótárában*⁶ a percepció kapcsán szintén említ néhány figyelemre méltó példát ennek kapcsán: a szagszínház vagy az előadás alatt főzött étel közös elfogyasztása a nézőkkel az előadás lejártával mind ennek a régi kapcsolatnak, színház és étkezés kapcsolatának a visszaállítására tett kísérletek. Pavis szerint ugyanis az észlelés vagy percepció a befogadástól megkülönböztetendő fogalom, mely a néző agyában zajló kognitív, intellektuális és hermeneutikai folyamatok összességére vonatkozik. Észlelésen az öt érzékszerv konkrét használatát értjük, a látáson és a halláson túl, melyet hajlamosak vagyunk kizárólagosan társítani az előadáshoz. A percepció a tapinthatóság, az illat és az ízek befogadásával is operál, amelynek kézenfekvő példája az étel és színház összekapcsolása. Richard Schechner színházantropológus a színház ritualitása és közösségközpontúsága mellett a színházi előadás megtapasztalásában szintén az egész test és a teljes érzéki észlelés fontosságát hangsúlyozza.⁷ Schechner a nyugati világgal szemben, ami a teatralitást elsődlegesen szemmel megragadható élményként gondolja el, a dél-ázsiai performanszhagyományokra támaszkodik, amelyek a *rasaesztétikára* alapozva a teatralitás fórrását a száj vagy még inkább az „*ortól-a-hasig-és-bélig*” vezető úton helyezi el.⁸ A zsigeri tapasztalás pedig kitágíthatja a színházi befogadást, amelynek során a néző nem a cselekménnyel, hanem elsősorban az előadókkal azonosul, valamint a komplex testi érzékelés gazdagíthatja a színházi élményt. Esetünkben egy hűsbavágó, ambivalens élményt.

Film és színház

■ Thomas Vinterberg *Festen* című filmje 1998-ban készült dán dráma, amely fontos alkotásnak számít a dán Dogma 95 mozgalom keretein belül. A film egy rendkívül erős és megrázó történetet mesél el, amely egy családi összejövetelel csúcsosodik ki. A film fő témái közé tartoznak a családi titkok felfedése, az emlékek és múlttal való szembenézés, valamint a hatalmi viszonyok és manipuláció a családi dinamikában. Vinterberg *Festen* című filmje erős hatást gyakorolt a kritikusokra és a nézőkre egyaránt, valamint számos nemzetközi díjat és elismerést zsebelt be, többek között a Cannes-i Filmfesztivál nagydíját. A film stílusában és készítésében is jellegzetesen követi a Dogma 95 mozgalom alapelveit, amelyek közé tartozik például a kézi kamera használata, valós helyszínek felhasználása és természetes fények alkalmazása.

Robert Woodruff és Visky András *Születésnap* címen Vinterberg filmjét adaptálták színpadra. A munka során a szöveggönyvön minimális változtatásokat végeztek csupán, és a Dogma-mozgalom alapelveit is igyekeztek lefordítani a színház nyelvére, azonban a film médiumával ellentétben a személyes, fizikai jelenlétre is nagy hangsúlyt fektetnek, hiszen a színházi konvenciókkal szembeemelve a nézőt megszokott szemlélődői pozíciójából kibillentik, és az események középpontjába helyezik fizikailag és átvitt értelemben egyaránt. „Robert Woodruff a Magyar Színház színészeinek nyitottságára alapoz a kísérletezés és a »színpadi együttlét« irányában – illetve a színház és film érdekes összefonódására, amelyet teljességében kihasznál, addig elegyítve a két művészetet, amíg érvénytelenítik egymást vagy önmagukat.”⁹

Az előadás kezdése előtt már megzavarják a nézőt a teljesen szokványos helyzetében: a stúdióterem előterében gyülekezünk, azonban már felfigyelhetünk a nézők közé keveredő színészekre, akik harsányan üdvözlik egymást, nevetgélnek, zsonganak. Tudomást vesznek rólunk mint tömegről, de nem mint egyénokről. Valamire várunk. Aztán az előcsarnokban felfüggesztett képernyőkön váratlanul beindul az előadás. Kezdetben tévét nézünk, majd a képernyőn megjelenő jelenet mellettünk folytatódik. A szereplők is hozzánk hasonlóan a ruhatárreceptióhoz érkeznek, s kiderül: születésnap ünnepsére hivatalosak. Ahogyan mi is. Az előtérrel csakhamar kiderül, hogy minimális díszlet- és kellék használatával több, szimultán létező helyszínek ad otthont. „Az amerikai rendező előadása újszerűségével nyugőz le, amelyet a hagyományostól eltérő térhasználat nyújt: a színészek a Stúdió udvarán, a hotellé átalakított előtérben, illetve a terem minden sarkában játszanak.”¹⁰ Pár jelenettőredék játszódik a szemünk előtt, a képernyőkön és élőben egyaránt, hogy megtudjuk, milyen szálak kötik egymáshoz a szereplőket, és a közelmúlt eseményeit is megismerjük nyomokban. A színházi alkotók tehát élnek a filmes technikák adta lehetőségekkel is, irányítják a nézői figyelmet a kamerák és képernyők segítségével. „A színházi eszközökkel szembeni bizalmatlanság miatt vagy éppen ellenkezőleg, nagyon is bízva a színház és film összefonódásából létrejövő, felkavaró együttes erejében, Robert Woodruff egyszerre két előadást hoz létre. Az egyik mellettünk, a színpadon zajlik, a másikat élőben közvetítik a videokamerák és a mindenhová felszerelt képernyők segítségével, jelenetről jelenetre hangsúlyozva a szereplők érzéseit, akár egy valóságshow-ban.”¹¹

Asztalközösség

■ Aztán előkerül a házigazda is, akinek ünneplésére érkezünk, és beinvitál: ha ünnep van, egy asztalhoz ül a család – ha a család egy asztalhoz ül, az már önmagában ünnep. Az asztalnál mindenkinek helye van: Helge, az ünnepelet és felesége, Else, Christian, a legidősebb fiú, Helene, a húga, végül még Michael, a legfiatalabb fiú és családja is bebocsátást nyer, akiket botrányos viselkedésük miatt nem hívtak meg, mégis megjelentek. Jelen vannak még távolabbi rokonok, ismerősök, barátok. És mi, nézők.

Általában akivel egy asztalhoz ülünk, azt ismerjük. Idegenekkel egy asztalhoz ülni nem szokás, kényelmetlen. Most mégis erre vagyunk kényszerítve. Idegeneként ülünk egy asztalhoz. Szereplőkkel, akikkel az előadás folyamán ismerkedünk. Egy családdal, akinek a története a szemünk előtt bontakozik ki. Idegenként érkezünk tehát, de vajon idegenként is távozzunk az előadás végén?

Ahogyan haladunk előre a cselekményben, a nézői percepciót az összes érzékszervre kitágítják: élőben és képernyőn követhetjük az eseményeket, a látás és hallás tapasztalásán kívül kézzelfoghatóvá, tapinthatóvá válnak a szereplők, hiszen mellettünk ülnek, körülöttünk énekelnek, táncolnak. Az ünnepi vacsora felkínálásával pedig bevonják a szaglő- és ízlelőszerveinket is: kezdetben leves, majd bor, sülttestál, végül kávé kerül az asztalokra. Szereplőknek és nézőknek egyaránt. Befogadnak a közösségbe, mi meg az evés-ivás aktusa által automatikusan elfogadjuk a befogadást. A szemünk előtt azonban egy botrányos családi dráma fejtődik fel, szemtanúk leszünk, közönségből közösség. Bűnösök közt a cinkos némák. A legidősebb fiú, Christian ugyanis úgy dönt, ezen a jeles eseményen megoszt a meghívottakkal egy személyes történetet az ünnepeltről, amely

a nemrég öngyilkosságot elkövető ikerhúga halálának okára is fényt derít, és mindent megváltoztat. Nyilvános akasztás: Helge éveikig szexuálisan zaklatta az ikreket, amelynek súlya megtörte végül Piát, és öngyilkos lett. Döbönt csend, egyesek zavartan nevetnek. Az evés zsigeri élményét a gyomorforgató történet részletei és a tettek eltussolására tett kétségbeesett kísérletek egyre erőteljesebb testi élménnyé, tapasztalattá formálják. A szájától a béli, ahogyan Schechner mondja. Kellemetlen ott ülni. Talán annak, akinek Helge mellett van a széke, rosszabb. Christian szenvedését sem könnyű közelről nézni. De ugyanúgy szenved Else is, az anya. Legszívesebben a (jelenleg nem létező) nézőtér leghátsó, legsötétebb sorában süppednénk a székbe. De mi is a történet részesei vagyunk. Egy térben, egy időben, egy asztalnál ülünk a szereplőkkel. Egy falat sem megy le a torkunkon, hiába a megvendéglés. Nem tudunk semlegesek maradni, némán ítélkezünk és hibáztatunk. Egy tálból cseresznyézünk, de csöbe húztak: nem akarunk itt lenni, nem akarunk egy ilyen történet részesei lenni, ugyanakkor meg nem tudjuk legyőzni a kíváncsiságunkat. Saját korlátainkkal szembesítetek, határainkat tologatják. „Az idilli családi kép bármi áron történő fenntartásának vagyunk szemtanúi és részesei, miközben az indulatok egyre fékezhetetlenebbek. A bűn, amellyel szembesülni vagyunk kénytelenek, megbocsáthatatlan, nem olyan, amely »a legjobb családokban is előfordulhat«¹². Kukkolunk, és hagynak minket kukkolni. Kíváncsiság tölt el, és kényelmetlen az egész. Mindent részletet meg akarunk tudni, és tovább egy szót sem akarunk hallani.

„Az előadásban zajló vacsora egyszerre ünnepség és halotti tor, ahol a családi kötődéseket fejtetőre állítják, megrázzák, ledarálják, lemészárolják (amennyire csak lehet és megengedett).”¹³ Az ünnepi ebédből halotti tor lesz hát. Együtt gyászoljuk a múltat, a családi békét, a kapcsolatokat, az öngyilkos lányt. Velük együtt pedig gyászoljuk magunkat, az emberiséget. Egyfajta utolsó vacsora ez. Az ünnepelt számára mindenképp, akit régi bűnei miatt száműznek a családi asztaltól. Kenyértörés. Ki mit főz, előbb-utóbb megeszi. Vagy megissza a levét.

Az asztalnak az a szabálya, hogy mindenkinek megvan a helye. Ha valaki hiányzik, nem ülünk a helyére. Ha valaki végérvényesen hiányzik, az üres helye az asztalnál az életünkben hagyott üres helyet szimbolizálja. Még ha ezt nem is tudatosítjuk. Helge helye a reggelinél már üresen marad. Nem hiányzik senkinek, de jelen-nem-léte a lehangsúlyosabb jelenlét. Helge és minden tettének jelenlétéé. A közösség kidobja magából a bűnöst, de a bűn nyoma ott marad, visszafordíthatatlan. Vihar utáni csend. A reggeli kávé mellett mindenki próbálja összekaparni múltja és jelene maradékát, hogy a jövőjére koncentrálhasson. Az élet nem áll meg, de már sosem lesz a régi. Nekünk sem, akik ott ülünk leforrázva, egy maréknyi ismeretlen ismerős között. Egy asztalközösségben.

■ JEGYZETEK

1. Thomas Vinterberg – Mogens Rukov – Bo Hr. Hansen: *Születésnap*. Színpadi változat: Visky András és Robert Woodruff, rendező: Robert Woodruff. Bemutató dátuma: 2011. október 04.
2. Julian M. C. Bowsher: *The Rose Theatre: an archaeological discovery*. Art Books Intl Ltd, London, 1998. 78.
3. Barbara Kirshenblatt-Gimblett: *Hogy nyer értelmet az étel az előadásban: az asztal és a színpad* (ford. Kovács Kinga), *Játéktér* 2023/4. 33.
4. Patrice Pavis: *Színházi szótár*. L'Harmattan, Bp., 2006. 408.
5. Kirshenblatt-Gimblett: i. m. 34.
6. Pavis: i. m. 408.
7. Richard Schechner: *Rasaesthetics*, TDR / The Drama Review 2001/3. 27–50.
8. Evelyn Birge Witz: *Zsigeri történetek*. (Ford. László Beáta Lília) *Játéktér* 2015/4. 25.

9. Monica Andronescu: *Aniversare în direct la Cluj* [Születésnap, élőben Kolozsváron], yorick.ro, 2012. január 9. <https://yorick.ro/aniversare-in-direct-la-cluj/>
10. Ovidiu Cornea: *Dramă domestică la Teatrul Maghiar* [Családi dráma a Magyar Színházban], Ziaua de Cluj 2011. október 19. <https://www.huntheater.ro/eloadas/226/szuletesnap/>
11. Andronescu: i. m.
12. Varga László: *Csontvázak a szekrényből*. Krónika 2011. október 18. <https://kronikaonline.ro/kultura/csontvazak-a-szekrenybol>
13. Ruxandra Cesereanu: *Festen la Kolosvar* [Festen Kolozsváron] <https://mesmeeacuttita.wordpress.com/2011/10/19/festen-la-kolosvar/>



KARÁCSONYI ZSOLT

Szaloncukor

Agyamat napvilágra tárom.

Először, laza mozdulattal, ahogy ezt pörgekalapos francia detektívek szokták cselekedni sokatmondó fejfedőjükkal, én is megemelem koponyám fedelét.

Lám, rögtön gőz szabadul ki, mintha egy szinte már működésképtelen presszógép nyomná ki magából utolsó leheletét, tudva, hogy nem sokáig marad köze mindahhoz, amit koffeinnek vagy porcelán kávéscsészének nevez a kulturált Nyugat.

A romlásnak indult hajdan erős presszógép épp olyan jól tudja, mint én, hogy Nyugaton a helyzet korántsem változatlan és ez a keleti tájakra is hatást gyakorol.

Megemelem koponyatetőmet, és az agy, ez a pompás, szürke jószág, ott mocoog benn, mint egy szürke ma született juhászkutya, aki csak érzékeli a fényt, de szemét még nem nyitja rá csodálkozóan a napvilágra.

Ó, te csodálatos, ma született juhászkutya, milyen jó volna, ha látnál, milyen jó volna, ha tűhegyes, még apró fogaiddal rágcsálni kezdenéd mutatóujjamat, milyen csodálatos látvány lehetne, ahogy te és a mutatóujj találkoztok!

Hirtelen rádöbbenek, az agyam csak szeretne ma született juhászkutya lenni, de a koponyatető leemelése után szinte azonnal zavarni kezdi a kinti hideg, pedig különösen enyhe ez a mostani november. Különösen enyhe az a pillanat, ami a megemelést gesztusát olyan rendkívülivé tehetné.

De a helyzetben nincsen semmi rendkívüli. Egy nem túlságosan fiatal emberi lény, aki még sohasem látott ír szettet Irországban, se dán dogot Dániában,

egy pillanatra azt hiszi, hogy az agya egy juhászkutya.
Hajtaná is el a bárányfelhőket az égről, de a bárányfelhőket
rég elfújta a szél, az a szél, ami e novemberi,
csak látszólag kellemes helyzetbe sodorta.

Ez a humanoid megemeli koponyatetőjét
és minden erejével azon van, hogy ujjával
rámutasson valamire, ami ott rejlik
az agyban, a jobb agyféltekéje mélyén,
valamire, ami nem egyéb, mint egy sztaniolba
csomagolt krétadarab egy gyerekkori karácsonyfán,
mert a boltokban, de még pult alatt sem lehetett
igazi szaloncukrot találni.

A megemelt koponyatető hirtelen kiugrik kezéből,
hosszú, zsiráfmintás lábakat növeszt,
magára hagyja a mezítlen agyféltekéket,
és csak szalad és szalad és szalad,
míg ez a vers véget nem ér.



BENEDEK DEZSŐ – BOROS LÓRÁND – BALÁZS IMRE JÓZSEF

A FRISS KENYÉR ILLATA MINT KIINDULÓPONT

Beszélgetés az erdélyi gasztrokultúra helyéről a világban

■ *B. I. J.: Az Almásy László Kultúrtörténeti Körnek volt egy eseménye 2024. április 9-én, Gasztronómia és kultúra volt a címe. A meghívott Benedek Dezső nyelvészrel, kultúranropológussal Boros Lóránd néprajzkutató beszélgetett, most pedig ennek a beszélgetésnek egy utólagos és részleges rekonstrukcióját kíséreljük meg, illetve valamelyest továbbgondoljuk az ott elhangzottakat. Kezdjük talán azzal, hogy az eseménynek a beharangozójában három név bukkant fel: Szathmáry Lajos, Bálint Tibor és Kövi Pál neve. Arra kérem Boros Lórándot és Benedek Dezsőt, hogy vázolják fel röviden, miért épp erről a három személyről esett szó, mi kapcsolja össze őket?*

B. L.: Megpróbálok felidézni, hogyan kapcsolódtak össze számomra ezek a nevek. A Kolozsvári Magyar Napok egyik, koronavírus-járvány által meghatározott kiadásán történt, hogy kevés ember vett részt személyesen az eseményeken, és kamerákon közvetítették a nézők számára azt, ami zajlik. Egy ideje én szervezem a Kolozsvári Magyar Napok főzőversenyeit, és megkértek, hogy adjak egy interjút ennek kapcsán. A riporter kérdezte, hogy mi a kedvenc étel, és emlékszem, hogy két dolog közt hezitáltam: az egyik egy közel-keleti, egyiptomi étel, a másik pedig a miénk: húsleves grízgaluskával. Az interjú lejár, zajlik a nap, és messengeren jön egy nagy litánia és dicséret Bálint Julika nénitől, Bálint Tibor özvegyétől, hogy mi ugyan nem ismerjük egymást, de meg szeretné írni, hogy ő mennyire örvendett az interjút hallgatva, mert Bálint Tibornak is van egy írása a húslevesről, amelyik a Kövi Pál-féle *Erdélyi lakoma* című könyvben szerepel. Ezt egyébként valamikor régen bizonyára olvastam is, noha az interjú készülte idején nem ugrott be.

Aztán Julika néni nekem ajándékozta egy-két évvel később azt a Szathmáry Lajos / Louis Szathmáry-könyvet, a *Bakery Restaurant Cookbook*ot, amit annak idején Szathmáry Lajos dedikált Bálint Tibornak. Még rajzolt is bele: lerajzolta saját magát séfsapkában, és mikor néztem ezt a könyvet, akkor jutott eszembe, hogy Benedek Dezső barátom mesélt korábban Kövi Pálról és még egy séfről – és hogy ez a séf Szathmáry Lajos lehetett. Ő talán annyira nem volt benne a nagy erdélyi magyar köztudatban, mint Kövi Pál, de amikor utánanéztam az életének, akkor izgalmas interjúkat találtam vele Youtube-on 1995-ből. Kiderült belőlük számomra, hogy ő amellet, hogy meghatározó séf volt Chicagóban, barátságban volt Kövi Pállal is, aki meg New Yorkban vezette a Four Seasons éttermet társával, Margittai Tamással, aki gyergyói volt.

B. D.: Ide beszúrnék valamit: a Four Seasons akkor állítólag – és lehet, hogy nemcsak az amerikai grandománia miatt – a világ legjobb vendéglőjének számított. Ezt működtették Kövi Pálék.

B. L.: Mikor megnéztem a Szathmáry-interjút, akkor rádöbbenem arra, hogy ez az emigrációba szakadt hazánkfia nemcsak amiatt lehet fontos számunkra, mert erdélyi származású volt, hanem amiatt is, hogy mielőtt elment, nagyon jelentős irodalmi munkásságot folytatott, tagja volt a Kemény Zsigmond Társaságnak, több lapnál dolgozott, nagy nevű íróknak volt a bizalmi embere. Így állt össze bennem az, hogy van ez a három ember: a kolozsvári Bálint Tibor, az Erdélyben tanuló, noha nem erdélyi, de Erdély gasztronómiai hagyományát összegyűjtő Kövi Pál és az erdélyi, de Amerikába szakadt, az egyetemes magyar irodalomban fontos szerepet betöltő Szathmáry Lajos. Benedek Dezső barátom viszont, aki kiváló szakács is amellet, hogy antropológus, ismerte Szathmáryt és Kövi Pált is, illetve Szathmáry óriási gyűjteményét, ami többek között számtalan Kossuth-ereklyét tartalmazott, úgyhogy arra kértem, hogy amikor Kolozsváron jár, beszéljen ezekről a különleges emberekről – így jött létre az áprilisi esemény.

B. D.: Laji bá, ahogy hívtam őt, közeli jó barátja volt Kövinek. Laji bá próbálta magát teljesen csak magyarokkal vagy erdélyiekkel körülvenni. A vendéglőjében fából készült székek voltak, faasztalok, minden szép és tiszta volt ott, szép volt ránézni is. Hat hónapra kellett előre bejelentkezni ahhoz, hogy oda valaki bejuthasson. The Bakery – a Pékség volt a vendéglő neve, el is magyarázta annak idején, hogy a friss kenyér illata volt számára a kiindulópont: hogy azt mindenki szereti a világon, ezért adta ezt a nevet a vendéglőnek.

Felvett engem végül is dolgozni, szakácsnak. Próbára tett, amikor megérkeztem. Valami térképpel dolgozott éppen, és azt mondta, várjak egy kicsit, aztán főztek valamit, hogy lássa, mit tudok.

Nagyon direkt ember volt, kellemetlen is tudott lenni. Belibbent a felesége is, Sada, aki épp a hűgával beszélt telefonon, aki Japánból hívta, hogy San Franciscóba érkezik, és nem tudja-e véletlenül, hogy tovább lehet-e menni ugyanazzal a géppel Chicagóba, vagy át kell szállni, egyáltalán hogy mi a teendő. Bebeszéltem én is, hogy átjön a gép, igen, két nappal azelőtt én is azzal érkeztem. Beszédbe elegyedtünk.

Laji bá közben befejezte, amit ott a térképen ügködött, megkaptam a feladatot, hogy főztek valamit abból, ami a jégsekreányban van. Jó lett, úgyhogy felvettek, elkezdtem ott dolgozni. A vendéglőben máramarosi román szakácsnők is voltak, akik egy szót nem tudtak magyarul, Laji bá meg románul nem tudott. De volt közöttük egy, aki tökéletesen beszélt magyarul.

Volt egy másik magyar ember is ott, aki az egész Amerikára vonatkozó üzletet vezette, magyarországi magyar ember. Volt tehát neki egy ilyen miniuniverzuma a Bakery körül, amiből ő ritkán lépett ki. Úgyhogy amikor elvitt engem Kövi Pálhoz, akkor az neki is elég nagy dolog volt, azt mondta, nem utazgat ő csak úgy oda-vissza. A felesége, a családja el-elutaztak kirándulni, nemrég jöttek vissza a Húsvét-szigetekről, mondta. De ő keveset mozdult ki.

B. I. J.: Mielőtt továbbmennénk, azért fontos lenne kicsit kifejteni, hogy hogy jutsz oda, hogy a Szathmáry vendéglőjében munkára jelentkezz, akkor már szakácsi képesítéssel.

B. D.: Én akkor a Pennsylvanai Állami Egyetemnek voltam a doktorandusza, olyan diákként, aki már kint járt Tajvanban ösztöndíjjal a Tajvani Nemzeti Egyetemen. Az egyetem küldött ki Tajvanba, nekem ott meg kellett tanulnom kínai-

ul, három hónapom volt erre, mielőtt bedobnak a mély vízbe, ahol már minden kínaiul megy, és mindent kínaiul kell jegyzetelni.

Ez elég lehetetlen küldetés lett volna, de nekem volt annyi előnyöm, hogy akkor már folyékonyan beszéltem vietnámiul, ami ugyanúgy tonális monoszillabikus nyelv, mint a kínai, struktúrájában bizonyos értelemben még bonyolultabb is. Ami még inkább számított, az az volt, hogy akkor én már folyékonyan beszéltem, írtam, olvastam japánul is. Ennek kolozsvári előzményei is voltak, tizenöt éves koromig visszamenően, de ebbe a történetbe most nem megyek bele részletesebben. A lényeg, hogy ilyenformán volt két olyan dolog, ami lehetővé tette számomra, hogy gyorsan beilleszkedjek a kínai nyelvű képzésbe.

Volt egy követelménye a Tajvani Nemzeti Egyetemnek, minden külföldről érkező diáknak választania kellett egy kulturális kurzust és egy küzdősportot. Én a taekwondót választottam, azért, mert idehaza vívó voltam, emiatt erős lábizmaim voltak, a taekwondo pedig egyfajta rúgóiskola. Hát ez nem igazán ment nekem, a mester viszont vállalt engem hetente 2-3 street fight leckére, azt mondta, annak lehet, hogy még hasznát is veszem.

A másik irány, amit eredetileg választottam, az ecsetírás volt. Gyönyörűen lehet ezeket a kínai jeleket írni ecsettel, és mivel itthon képzőművészetibe is jártam, gondoltam, hogy ez működni fog. Igen ám, de ott a mester szó szerint a kezedet, a csuklódat kell fogja ahhoz, hogy jól vezesd az ecsetet, mi pedig harmincegyen voltunk a teremben. Láttam, hogy ez nem fog menni, visszamentem az egyetemi irodába, és kértem, hogy választhassak valami más képzést. Mondták, hogy már mindent elvittek az amerikaiak, de van még egyvalami: a kínai konyha, ezt senki nem választotta. Egy nagyon híres szakács tartja, aki a Nemzeti Tajvani Egyetemen tanult, és hálából vállalja egy-egy diák befogadását, kitanítását.

Másnap már ott is voltam. A szakács mondta: ha egy héten egyszer eljön, és itt megnézi, hogy mi történik, akkor rendben is lesz. Én mindennap mentem. Három hónap után behívott, és azt mondta, nekik nagyon jó, hogy mindennap jövök, mert így nehezebb helyzetekben ki tudtam őket segíteni, például amikor betegség miatt hárman is kiestek a napi munkából. Nem fizethetem, mondta, pedig az lenne a korrekt dolog, hogyha mindennap itt van. Mivel diákvízummal voltam ott, ez illegális lett volna.

Mondtam, hogy engem a fizetés nem érdekel, erre viszont azt ajánlotta, hogy maga mellé fogad mint a saját kuktáját. Akkor kezdtem igazán tanulni tőle. A végén elintézte a tajvani minisztériummal, hogy engedjék meg, hogy tegyem le a nemzeti céhvizsgát. Idegenek számára ez egyébként nem lett volna lehetséges. Jött egy zsűri, híresebb szakácsokból, adtak egy receptet, hogy készítsem el. El is készítettem, meg is buktam. Egy hét múlva viszont újra próbálkozhattam, meg is tettem, át is mentem. Adtak egy papírt. Nézegetem, nézegetem, és látom, hogy ez nem egy diploma, hanem egy szakácsengedély. Mutatom a kollégiumban a haveroknak. Egyikük azt mondta, ügyelj, mert bajod lehet belőle, ha vízum nélkül munkát vállalsz az országban. Van viszont egy nagybátyám, mondta, aki ugyanebben a helyzetben volt. Elment egy kikötőbe, egy hajón lett szakács, és ahogy a hajó elhagyta a kínai felségvizeket, már minden törvényes volt.

Akkor kezdődött a nyári vakáció, és megfogadtam a tanácsot: elszegődtem egy óriási kőolajszállító tankhajóra szakácsnak. Dzsakartában történt aztán, egy kikötői kocsmában, hogy beszédbe elegyedtem egy sráccal, velem egyidős lehetett, ránézésre polinéz-maláj fiú, végül nagy nehezen találtunk egy olyan nyelvet, amin értekezni tudtunk egymással. Elmondta, hogy ő egy szigetről van, de

éjszakai halászat közben elaludt, és elsodorta őt az áramlat. Kérdeztem, hol van ez a sziget? Kértünk egy nagy papírt és egy golyóstollat, berajzolta nekem a csilagképeket és az áramlatokat. Olyannyira jól csinálta, hogy amikor visszamentem a geodetikus könyvtárba a Tajvani Nemzeti Egyetemre, a műholdas térképeken meg is találtam ezt a szigetet, és eldöntöttem, hogy ez lesz a terepmunkám helyszíne a disszertációmhoz. Ehhez kellett nekem a pénz, amit Chicagóban kerestem a vendéglőben, így érnek össze a dolgok. Az egészből lehet, hogy nem is lett volna semmi, és Szathmáry lehet, hogy fel sem vett volna, ha a feleségének nem tudok kapásból japánul repülő útbagazítást adni.

B. I. J.: Van egy olyan kérdésem, amelynek kapcsán mindkettőtök válaszára kíváncsi volnék. Az említett séfek, és ti magatok is erdélyi háttérrel, erdélyi gasztronómiai tapasztalatokkal jártatok be nagy kulturális távolságokat, messzire vezető utakat. Lóri, te Egyiptomban töltöttél hosszabb időt, Dezső még változatosabb helyszíneken élt. Az erdélyi emberről mindenféle sztereotípiák is vannak, hogy a konyhához meg az evéshez hogyan viszonyul – a negatívabb iránya ennek az, hogy a krumplin és húson kívül más nem nagyon érdekli őt. De közben zajlik egy újrafelfedezése az erdélyi konyhának, az erdélyi gasztronómiának, és bizonyára Szathmáry vagy Kövi nagyon is építettek külföldön az erdélyi tapasztalatokra, és ezzel sikeresek voltak. Vajon a nagyvilág felől nézve mi az, ami az erdélyi gasztronómiából érdekes, értékes lehet?

B. L.: Én hatodik osztályos koromig, a rendszerváltásig Ceaușescu Romániájában éltem, ebben a közegben nőttem fel, ez lényegében egyfajta szükségállapot volt. Kiemelek pár tapasztalatot ebből az időszakból, ami utólag is meghatározó. Kalotaszentkirályon nagymamámnál nyáron a gyümölcslevesek: egres, szilva, aszalt szilva s a többi. A gyergyói nagyszüleimnél pedig egy speciális disznófeldolgozási mód, illetve a tárkony használata.

Ez egy olyan speciális időszak, amikor gyerek vagy, de nem érnek a fogyasztói társadalomnak a különböző ingerei. Akarva-akaratlanul is, részben szükségéből a népi gasztronómiának a gyakorlatai válnak így ismerőssé. Édesanyám szükségkonyhája is arról szólt aztán Kolozsváron, hogy szűkös alapanyagokból próbált varázsolni. Amikor Magyarországról vendégek jöttek hozzánk, mindig agyondicsérték az anyám főztjét, pedig akkor ugye Magyarországon, már a gulyáskommunizmusban, az alapanyagoknak egy jóval szélesebb palettája volt elérhető gasztronómiai szinten – amit aztán később mi is megkaptunk. Csak akkor még nem tudtuk, hogy a gyorsan elterjedő nescafé mondjuk nem a gasztronómia csúcsa, és még voltak ilyen példák, amelyek a rendszerváltás után elértek bennünket. Furcsamód tehát az a főzési stílus, amit itt a háziasszonyok a rendszerváltás előtt kényszerből gyakoroltak, őrzött valamit abból az örökségből, amihez Kövi is visszanyúlt.

És akkor ugorjunk egy nagyot. Ugye az köztudott, erre nem térnék ki, hogy a só-bors-paprika „szentháromság” előtti régi magyar gasztronómia Erdélyben őrződött meg: a különböző füveknek a használata például. Ikonikus forrás ehhez Bornemissza Anna szakácskönyve az 1600-as évekből. A huszonegyedik század elején, ha figyelmes az ember, észreveheti, hogy a *fine dining* koncepciókban ebből a hagyományból nagyon sok dolog visszaköszön. Akár a gyümölcsök használata, ami hagyományosan megvolt Erdélyben, vagy egy másik hasonló elem a zöldfűszerek használata.

A másik érdekesség, hogy Erdélyt a török világok határán sok hatás érte. Ezt már viszont az arab világban, Egyiptomban tanultam meg, hogy ha egy levest ké-

rek, az ott is *csorba*, ahogy románul is, vagy a törököknél. Gyakorlatilag a török gasztronómia egyaránt hatást fejtett ki a Balkán felé, el egészen Budáig, de ugyanúgy lefelé, a szudáni határig is. A padlizsán neve is hasonlóan megvan az arabban is. A töltött káposzta is jó példa: azt mindenki magáénak érzi, a Balkánon is, az arabokig, csak mindenki egy kicsit máshogy készíti, van, aki például szőlőlevelet használ. A székely sajátosság annyi, hogy mi savanyított káposztába tekerjük a húst.

B. D.: Ráadásul ez Kelet felé is egészen elterjedt – egészen Japánig mindenhol van valamilyen töltöttkáposzta-szerűség.

B. L.: És ugyanakkor mindenki a magáénak tudja érezni, és jogosan, mert a fűszerezés miatt vagy az alapanyagok változása miatt vannak érzékelhető különbségek is. Hasonló a történet a nálunk miccs néven fogyasztott, mindenhol más-más szabályok szerint összerakott őrlt húséttel, ami az arab koftától, ami Egyiptomban, Izraelben, a palesztin autonóm területeken, Jordániában, csak ahol én hosszabb ideig éltem, mind megvan. Törököknél is, csevapcsicsa néven a szerbeknél és máshol is a Balkánon.

Utazás közben minderre könnyebb rájönni. De még egy utolsó gondolat ehhez: az erdélyi konyha szerintem nagyon-nagyon komplex, és lényeges talán az, hogy az ember megtartsa a mértéket, hogy uralni tudja a vágyait. Önmagában nincs olyan étel az erdélyi konyhában, ami egészségtelen lenne. Egyszer megkérdeztem egy ferences szerzetes barátomtól, Tibor testvértől, hogy ő hogy látja az étkezés kérdéskörét. Ő azt mondta, hogy Isten minden ételt megáldott, csak nem szabad túlzásokba esni.

B. D.: Mondanék még valamit ehhez. A paprika a törököknél is fontos, nálunk is, és az egész világon elterjedt. De Koreában egy egészen különös dolog történik. Ott is megvan mindegyik változata, a finom porrá őrlt változattól a darabosabbig vagy a paprikakrémig.

Amikor egy koreai származású barátommal utaztunk Magyarországon, ettünk egy jó halászlét Budapesten. A koreai belekóstolt: Ez paprikás harcsa? – kérdezte. Volt rá koreai megnevezés, és lényegében ugyanaz az étel létezik nálunk is. Nagyon nagy távolságokra esnek egymástól sokszor ezek a hasonló ételek, miközben nekik fogalmuk sincs róla, hogy például számunkra ennyire fontos a paprika a kultúránkban.

B. I. J.: *Közbevetett kérdésként rákérdezek akkor konkrétan is arra, hogy Szathmáry meg Kövi Pál a saját éttermeikben támaszkodtak-e koncepcionálisan az erdélyi konyhára, és ha igen, miben lehet ezt megragadni?*

B. D.: Igen. Ott volt az a máramarosi szakácsnő, akit említettem. Ő felügyelte például a fűszerezési folyamatokat. Senki semmilyen fűszert nem tehetett semmibe anélkül, hogy ő ott ne álljon. Nem azért, mert nem bízott bennük, hanem részben azért, mert ha valami baj lett volna, tudta, hogy akkor Szathmáry őt fogja előszedni. Egy kiskanál sót nem tehetél az ételbe az ő tudta nélkül. Sőt olyan is volt, hogy ha máshonnan kaptuk a sót, mint korábban, akkor mielőtt akárki használatba vette volna, ő megkóstolta. És jelezte, hogy ebből egy kicsivel kevesebbet vagy többet kell tenni, mint a másik fajtából.

B. L.: Még egy annyi lemaradt az előző hozzászólásomból, hogy engem a közel-keleti gasztronómia is elvarázsol. Nagyon sok közös van például az egyiptomi, a palesztin, a jordániai konyhában. Ezekben közös a római kömény használata, a humusz, a csicseriborsó, a borsó és a paszulyfélék, amelyek nagyon erősen dominálnak. Ha utánanézzünk, kiderül, hogy óriási hatással volt

ezekre a régi római, a mediterrán konyha. Az egyik legcizelláltabb ugye Libanon, ezért is van annyi libanoni luxusétterem Európában – erre a régi római konyha egyértelműen hatott. De ahogy a paprika Dezső által említett példája is mutatja, sokszor arról van szó inkább, hogy megjelennek egymástól függetlenül hasonlóságok, és nem kell keresni feltétlenül a direkt kapcsolatot.

B. I. J.: Mielőtt bekapcsoltuk a hangrögzítőt, mindenféle temetési szertartásokról, ehhez kapcsolódó lakomákról is szó esett. Kíváncsi volnék arra is, hiszen talán ez is ide tartozik, hogy tapasztaltatok-e az általatok ismert kultúrákban olyan elemeket, amelyek nagyon eltértek a mi szokásainktól? A hajón például, Dezső, vagy a szigeten, ahol kutatásokat végeztél.

B. D.: A sziget ebből a szempontból más volt, mert ott minden a túlélésről szól. Nincsen semmiféle konyhaművészet, mindennap megfogjuk a halat, megfőzzük, megisszuk a levét. Mellé eszünk főtt tárógyökeret, vagy esetleg elnyomjuk valamivel, és akkor krumplipürészerű lesz belőle. Ott mindennap ugyanez van, négy évig, amíg ott voltam, mindennap ugyanezt ettem.

Ebben persze az is benne van, hogy ha valami nem ment jól, akkor volt olyan, hogy három-négy napig nem ettünk semmit. Ott ez is nagyon gyakran megtörténik. Ugye trópusokról van szó – ez azt jelenti, hogy augusztus vége fele jön a tájfun szezon, és akkor két-három hónapig olyan hullámok vannak, mint egy-egy lakóház, és nem lehet az óceán közelébe se menni. Olyankor felejtse el a mindennapi halászatot. Addigra már kell annyi halat fogj magadnak, és beszéld, beszárítsd azt, hogy átvészeld ezt az időszakot, amikor a házból se nagyon lehet kijönni, dübörög az ég és az óceán is.

Amikor a hajón voltam, másvalami volt az érdekes. Pápuából indultunk, le egészen Madagaszkárig, alatta át, és egyenesen neki Rio de Janeirónak. Hosszú út volt. Minden kikötőben hozták a fagyasztott csirkét, a fagyasztott marhahúst. A fagyasztott halat is. A hajó óriási volt, mopedekkel jártunk a fedélzet egyik végéből a másikba. De csak tizenhétfős legénység volt. Ha volt valami, amit gyűlöltek, az a fagyasztott hal volt. Származásuk szerint ők legtöbbször egyszerű halászberek voltak.

Van egy racionális háttere is egyébként ennek a halhoz fűződő viszonynak, ez a mai napig is rejtély valamelyest, de őket bizonyára nem ez befolyásolta: az, hogy vannak jó halak és rossz halak. Van, ami mérgező, például vannak benne olyan mirigyek, amelyeket ki kell vágni. Ha rendesen kivágják a halból a mirigyeket az elkészítés során, akkor rendben van, különben halálos is lehet a fogyasztása. Vannak olyan halak is, mint például a tonhal, amire az amerikaiak már azt mondják, hogy *the chicken of the sea*, a tenger csirkéje – de azok között is van időnként egy-egy veszélyes, mérgező darab, minden egymilliomodik talán, és a kutatók se nagyon tudják megmagyarázni, hogy miért.

Szóval a legénység nem ette a fagyasztott halat. Elmentem a kapitányhoz, mondtam neki, három hete úton vagyunk, de itt most valami baj lesz, mert ezek az emberek nem esznek. Én mindent megfőzök nekik, amit akarnak, de az alapanyag mind mirelit, és gyűlölnek, nem szeretik. Mondta, hogy igen, ezzel mindig szokott probléma lenni, ezért megengedik, hogy nagyobb kikötőkben menjenek ki, és egyenek valami vendéglői meleg ételt, ami nem mirelit. Mondom, az most nem fog segíteni, mert ahogy elhagyjuk Afrika csücskét, onnantól már csak az óceán van Rióig. Arra kértem, engedje meg, hogy halásszunk, és én bevállalom azt, hogy amit fogunk, azt én a konyhában felvágom, és abból a részből, amelyik esetleg mérgező lehet, kivágok egy darabot, és nyersen megeszem. Ha két óra

múlva még élek, akkor azt jelenti, hogy mindenki megeheti. Mondta a kapitány, ja, ha maga ezt bevállalja, akkor én is eszem belőle, másképp ez tilos.

Ki is próbáltuk, a bárdommal kettécsaptam egy fagyasztott csirkét, egy acél-előkés, háromhorgos kampón beeresztettük a vízbe. Nincs olyan, hogy az óceánban egy éjjelen át ússzon egy fél csirke, és semmi ne kapja be. Általában egy barrakuda kapta be, tonhalak és kardhalak is jöttek amazokra. Általában a teljes legénység segített felhúzni ezeket a halakat, mert igen nagy méretűek voltak.

Hat-hét különböző nemzetiségű matróz volt a hajón. Panamában volt bejegyezve, voltak onnan is néhányan, de a többi az közép-amerikai, dél-amerikai, aztán a Fülöp-szigetektől valók, vietnámiak. Ezeknek a népeknek a konyháját én már rég kutattam és ismertem, tudtam, hogy milyen szószoikat meg fűszereket használnak, olajos fűszereket, ecetes fűszereket. Amikor ezek jöttek és leültek, mindenkinek, a két-három ilyen csoportnak megfőztem a saját kajáját úgy, ahogy ők azt szerették. Ennek nagy sikere lett. De ugye nekem köszönhatték, hogy ma este nem mirelitkáját kellett egyenek, és úgy érezték, hogy ezért tartoznak nekem. Na, most én a tartozást be is hajtottam rajtuk. Este vacsora után mindenki kellett vagy egy népdalt énekeljen nekem, amit mondjak a nagyapjától hallott, vagy egy történetet meséljen. Ez így nagyon jól ment, csak mire elértük Afrika csücskét, addigra már kifogytak a népdalokból meg mindenféléből, de enni akartak. És akkor elkezdtek kitalálni dolgokat, és engem ez érdekelt a legjobban, mert nekem a kutatásaimhoz a Vlagyimir Propp-féle elmélethez a mese morfológiájáról szükségem volt alapanyagra, történetekre. Emiatt az anyag miatt is sikerült egy eléggé ismertté vált disszertációt írnom a témából. Egy-egy ilyen disszertáció általában úgy százhuszszázötven oldal, az enyém négyezer lett, négy vaskos kötetben. De ez mind annak volt köszönhető, hogy ilyen helyeken fordultam meg.

B. L.: Én egy nagyon rövid dolgot tennék hozzá még a kulturális különbségekhez. Számomra a Közel-Keleten, az arab világban a kézzel való evés is ilyen. Az emberi létünk legintimebb tevékenységének a szexualitást szoktuk tekinteni az utódnemzés és egyebek miatt, de valójában a leggyakoribb intim tevékenység, amit megteszünk, az evés és az ivás – amikor a testünkbe anyagot viszünk be a szánkron keresztül.

Az arab világban ugye a jobb kéz a tiszta kéz, a bal nem az. Én balkezes vagyok, úgyhogy ez nekem már komoly gyakorlásba került, néha-néha bal kézzel nyúltam volna oda, ahová nem kellett volna, és erre nagyon kellett vigyáznom, hogy leszokjak erről.

A kézzel való evésnek a meghitt, intim mivolta lett az, amit ott megtapasztaltam, és ami az európai kultúrából ugye a műveletlenség vagy egyéb okok miatt már kikopott. De fontos, hogy van egy külön varázsa és egy külön technikája is, amikor a kis arab kenyérrel eszik az ember. Ez egy szép élmény számomra.

B. I. J.: Még egy kérdésre van időnk szerintem. Eddig ugye inkább a térbeliségről beszéltünk, térbeli különbségekről a gasztronómiában: hogy mi miben más, vagy hogyan vándorol egyik helyről a másikra. Beszéljünk egy picit az időről is, hogy miként alakul a gasztronómiai kultúra. A jelenről is beszélhetnénk: láttok-e olyan folyamatokat, amelyeket fontosnak, érdekesnek találtok az evéshez-iváshoz fűződő viszonyunkat tekintve? Példázhatnánk ezt a fast food trendek slow food-dal való ellentételezésének kísérleteivel, ami akár a tradicionális erdélyi gasztronómiára is támaszkodhat. De bármi, ami feltűnő számotokra, érdekes lehet.

B. L.: Beszéltem korábban a mértékletességről. Minden diétában, minden divatos dologban egy csomó részizagság van. Csak ha valami monomániássá vá-

lik, akkor visszaüthet. Amire utaltál, a *fast food* és *slow food* trendjeinek szembenállása szintén soktényezős kérdés. Azért azt ne felejtjük el, hogy ez az elitre hat. Beszélhetünk Közép-Kelet-Európáról és a Közel-Keletről, amiket én személyesen ismerek – és ugyanaz vehető észre: a nagyobb néptömegek ugyanúgy a gyorséttermeket választják, ha egyáltalán választhatnak kétféle étterem közül. Az árak miatt. Ez az elhízási statisztikákat is befolyásolja egyébként, mostanság a fiatalok, gyerekek közül mintha több elhízott személyt látna az ember.

Egy kiváló könyvben olvastam (Jan Chozen Bays: *Tudatos étkezés*, Ursus Libris, 2013), hogy érdemes odafigyelni evés közben, és azért jó lassan enni, mert van a szem éhsége, az orr éhsége, a gyomor éhsége és a sejt éhsége – és akkor kell enni, amikor igazán éhes vagy. Vannak olyan esetek, bármelyikünk be tud számolni róla, mikor például tudom, hogy jól vagyok lakva, de az orr éhsége mégis megkísért valamilyen illat, akár füst formájában. A kortárs világ pedig rengeteg ingerrel bombázza a szemünket és orrunkat.

B. I. J.: Ezek a trendek sok mindenre vonatkozhatnak, a fast food és slow food csak példa volt, de a legutóbbi Kolozsvári Magyar Napokon például több erdélyi vendéglőtulajdonos beszélgetett arról, hogy a Ceaușescu-korszak óta is, amivel kezdtük, sok dolog változott. Változtak az életformáink: akár az, hogy egyedül eszik az ember otthon, vagy kint eszik a városban, vagy közétkeztetési lehetőséget keres. Vannak, akik kevesebbet főznek otthon, és vannak, akik már egyáltalán nem főznek otthon, és vendéglői kosztot választanak. Ez is nyilván egy elit kiváltsága részben, de ilyesmi is befolyásolhatná például azt, hogy milyen vendéglőt csinálna most mondjuk Szathmáry Lajos vagy Kövi Pál.

B. D.: Én mondom Laji bált, akinél ugyebár dolgoztam. Szerintem pont ugyanaz lenne most is a vendéglőjében, ami mindig volt. Képtelen volt változtatni a bevált dolgokon. *A járt utat járatlanért el ne hagyd*, ez volt az egyik alapmondása.

B. L.: Kövi Pál szerintem most egy *fine dining* erdélyi éttermet vezetne, szépen díszített kicsi adagokkal, és az erdélyi konyhára alapozna. Biztos, hogy hozzányúlna a Bornemissza Anna szakácskönyvéhez, biztos, hogy kis fürjtojások és egy csomó érdekesség lenne ott – egy ilyen luxus erdélyi éttermet látok magam előtt.

BERKE SÁNDOR – BERKE KRISZTINA ÁGNES – BALÁZS IMRE JÓZSEF

„A FŐZÉS TÖRTÉNJEN AZ ÉLET KÖRÜL, ÉS AZ ÉLET A FŐZÉS KÖRÜL”

Beszélgetés a gasztrakultúra kihívásairól a kolozsvári Chef's Home projekt tükrében

■ *B. I. J.: Kezdjük az étkezésekhez való privát viszonyulásokkal! Vannak-e olyan meghatározó gyermekkori-családi emlényeitek, amelyek utólag jelentőség-teljesnek tűnnek, a mostani főzőműhelyes megközelítésetek, a kreatív gasztronómiai ötletek kapcsán?*

B. K. Á.: Három meghatározó élményem van, ha a gyerekkorom étkezéseire gondolok vissza. Az egyik az, hogy gyakran ültek mások is az asztalunk körül, betoppantak barátok, rokonok, közeli, távolabbi ismerősök, az öcsém a közeli iskolájukból felviharzottak unokatestvérekkel, osztálytársakkal. Gyakran nyitogattuk a hűtőt, kamrát, vizslattuk, hogy van-e valami bekebelezhető. Én jóval messzebb jártam iskolába, de én is elhívhattam az osztálytársakat pizsamabulira, vagy csak úgy, délutánra. Volt egy-két gyerekszakácskönyvem, amit áhítattal bújtam, és aminek mindegyik receptjét el akartam készíteni. Nagy egzotikum volt számomra, amikor az osztálytársakkal csokit olvasztottunk, és gyümölcsdarabokat mártottunk bele. Ugyanakkor roppant bosszantott, hogy a ceruzabab nálunk frissen nem kapható, és a közönséges zöldpaspulyból mégsem lehetett azt az elegáns paradicsomos francia salátát elkészíteni, amit a könyvben láttam.

A másik élményem anyumhoz köthető, aki hangosan sóhajtozva hajol a nagy üres lábosok fölé. És rendszeresen megállapítja, hogy az az óriási ételmennyiség, amin annyit fáradozott, és háromnapig eledelül szánta nekünk, megint másfél étkezés alatt elfogyott... Három kamaszodó öcsém sokban hozzájárult ahhoz, hogy megunja és kifejezetten ne szeresse a konyhai életet. Finoman és hagyományosan főzött, újítani, könnyíteni próbált az akkori reformkonyha elvei alapján, ahol tudott, ahol lehetett, persze csak óvatosan, mert apum különben nem ette volna meg a főztjét.

A harmadik élményem az előzőhöz kapcsolódik: mivel anyumnak elege volt a főzésből, és mire megjöttem a suliból, rendszerint már megvolt az ebéd, ezért, gondolom, se türelme, de inkább kedve nem volt engem taníttatni, viszont a legnagyobb örömmel átadta nekem a terepet, ha kísérletezni támadt kedvem. Lehet, azért is menekült a konyhából, hogy ne vitatkozással töltsük az időt: a sütéseim után a konyha romokban hevert, akkor kezdtem neki a takarításnak, édesanyám meg amint elzárta a tüzet a leves, második alatt, már csillogott-villogott minden. A receptjei után már egyetemista koromban kezdtem érdeklődni (vonalas telefonon), de akkor is egy szabadvonalas, kreatív konyhát vittem, ahol sokat tanultam a saját félresikerült kísérleteimből, és egyik nagynéném főztje is nagyon inspirált.

B. S.: Elsősorban ízek és hangulatok jutnak eszembe. Anyukám húsvétkor főtt tejfölös sonkalébe szaggatta a galuskát, amit aztán sonkakockával és még több tejföllel tálalt. Látom ma is magam előtt, ahogy nagymamám nyújtja a házi rétest, egészen vékonyra simítja. Kitűnően sikerült mindig, de ő nem tanított, nem akart bevonni minket, gyerekeket a folyamatba, de nekünk készítette. A másik ágról a nagytatám sütötte azt a piskótát, amiből holdacskákat szaggatott, diós porcukorba forgatta...

Aztán nekem is hasonló élményem az, hogy vendégek ülnek az asztal körül. Parókián nőttem fel. A kommunista időkben is, mivel határ közelében éltünk, sokszor jöttek magyarországi vendégek, vagy akár nyugatabbról is, éjjel érkeztek, hajnalban továbbmentek, nehogy észrevegye a falu őket. Mindig kitalált valamit édesanyám, amit az asztalra tehetett. Vendéget muszáj volt étellel kínálni. Aztán átbeszélték a felnőttek az egész éjszakát az enivaló, az asztal körül.

Édesanyám nagyon praktikus nő. Egyrészt mindig jó árban szerezte be az alapanyagokat, nem is volt kérdés, hogy szezonálisat eszünk, nem volt mögötte filozófia, ez volt a mindennapi élet rendje. Nem volt könnyű hozzájutni dolgokhoz. Nem voltak ábcék, „szupermarketek”, „nonstopok”, ha hosszabb útra indultál, és nem pakoltál magadnak enivalót, éhes maradtál. Annyi pénzünk nem volt, hogy beüljünk egy étterembe. De ezt nem így éreztük, mert elvárásolt minket sokszor a játékoságával anyukám. Megjelent közöttünk a gyerekszobában a hóna alá szorított csokitáblával, és megkérdezte, hogy bejöhet-e a retiküljével? Esős napokon főtt tojást főzött, és becsomagolta az enivalót, ami otthon volt, szendvicseket készített, kolbászt szeletelt, aztán kirándulni indultunk a szobában... Amikor megfelelő rétre bukkantunk, leültünk, és egy földre terített abroszon piknikeztünk.

B. I. J.: Ha ezt a két területet kell fejben összekapcsolnotok: gasztronómia és kultúra, akkor melyek lennének a fogódzóitok? Vannak-e olyan kifejezetten kulturális források – műalkotások, képek, regények, filmek –, amelyek valamiképpen befolyásolták az ételekhez való viszonyotokat?

B. K. Á.: Az étkezéshez és az asztalképhez, terítéshez való viszonyomat is meghatározzák a művészetek. Kiskoromban a borsót és a párizsit azért ettem áhítattal, mert *A baba első lexikonjában* olyan szépen le volt rajzolva. (Most már évek óta nem eszem párizsit, nagyot változott azóta a gasztronómiai látásom.) Később a Brontë-regényekben szereplő villásreggeliket, piknikeket, ünnepi asztalok felhozatalait képzeltem el olyan élénken, hogy arra jutottam: az ott szereplő ízeket én még biztos soha életemben nem éreztem, és valószínűleg nem is fogom (ebben is változott a világ, sok mindent volt szerencsém azóta megkóstolni). Nagyon erőteljes a képi memóriám, és a képzőművészetekből is a festészet különösen közel áll hozzám. Ha a gasztronómia kapcsán gondolok erre, akkor a barokk csendéletek omló gyümölcsei, szárnyasai jutnak eszembe vagy a flamand festők letisztult, pontos, részletes, s még ha mozgalmas is, de nagyon nyugodt enteriőrjei. Ha színházra gondolok, akkor Purcärete *Pantagruel sógornője*-rendezése volt meghatározó számomra. Ahányszor lehetett, annyiszor néztem meg.

B. S.: A közös főzésnek, a főzés jelenben történő erejének számomra mindig is van egy erős performanszjellege. Van egy terv, egy gondolat, de soha nem biztos a kimenetel. Lehet bármi, mert a „néző” is része a cselekvésnek, és viheti, hajlíthatja az eseményeket belátása szerint. A teátrumhoz is közel állónak érzem a gasztronómiát. Vannak jövőbeli álmaim arról, hogy komolyabb asztali beszél-

getéseket, színházi jeleneteket fűzünk össze egy-egy főzős eseménnyel. Hogy a főzés történjen az élet körül, és az élet a főzés körül.

Ha filmre gondolok, akkor a *Babette lakomája* című 1987-es dán film a leg-erősebb élményem. Én is azt gondolom, hogy egy lakoma életeket, közösségeket változtathat meg, de nem azért, mert önmagában az étel minősége képes erre. Az étek csak eszköz a közösségi élményhez. Az együttlét megéléséhez.

B. I. J.: Az együttlét-gondolatba belekapaszkodnék. Azt érzékelem, hogy a munkatoknak, amit a Chef's Home nevű vállalkozásokat és a Creative Food Lab projekt kapcsán elindítottatok, ez központi eleme. Kortárs életformáinkban a főzéshez való viszonyunk ambivalens: szívesen eszünk jókat, minőségi ételeket, de nem mindig találjuk meg az erre fordítható időt, energiát. Azt érzem, és azt tapasztaltam meg viszont a főzőműhelyeitek résztvevőjeként, hogy a folyamat során változik az ételek elkészítéséhez való viszonyom. Az együttlét, a közös főzés élményszerűsége a kulcs? Vagy az ételek elkészítésének a módja? Vagy mindkettő?

B. S.: Mindkettő. És mindkettőben a kulcs vagy a közös elem az idő. Az idő, amit együtt töltünk, és az idő, ami alatt elkészülnek a fogások. Nem véletlen, hogy az együtt töltött idő nagyon értékes. Mindenkinek kevés van belőle. A prioritásainkat, értékeinket mutatja, minek-kinek-hogyan ajándékozunk oda ezt. Kiemelten fontossá válik, ami többet kap az időnkéből. És rendszerint meg is hálálja. A konyha is „visszahozza a befektetést” – lelkesebben, és nagyobb várákozással eszük meg a hosszabb idő alatt elkészült ételeket. De nem szeretünk erről üzletként beszélni, ezért is idézőjeles a befektetés szó. Ez egy sokkal előbb oda-vissza kapcsolat. Egyszerűen megtörténhet az, hogy miközben pörög az élet a sercegő serpenyők körül, rázkódva repdesnek a felszeletelt zöldségek, mégis megáll és kitágul az idő. Mint egy jól „megtörténő” beszélgetésben. Ha időt száunkunk rá, mindenki megérkezik először az átváltoztató folyamatokba, majd az asztal köré is, a „szület” idejére.

B. K. Á.: A főzőműhelyeinken, ahol családok, gyerekek, tinik, felnőttek, baráti és munkatársi csapatok vesznek részt a legkülönbélebb felállásban, összetettebb, ismerettel fűszerezett, végigvezetett konyhai gondolkodásmódot, alapanyag-tiszteletet és -szeretetet, kíváncsiságot, nyitottságot, kreativitást próbálunk átadni, megmutatni, tanítani (már amennyi ebből tanítható a 4-6 órás intenzív együttlétek alatt). De amit nem tanítunk, hanem megteremtünk, az a finom össze- és egymásra hangolás. Kezdődik azzal, hogy megteritek (mindig másképpen), elképzelem, hogy az aznap esti vendégek vajon minek örülnének, milyen új színkombinációval, izgalmas tálalással, új harmóniával lephetem meg őket. Ha belépnek a térbe, szeretnének, ha azt éreznék, hogy nagyon vártuk őket. És ma este velük fogunk vacsorázni. Nemcsak a tudásunkból, az ételünkéből és az időnkéből adunk egy-egy szeletet, hanem az életünkéből.

Aztán folytatódik azzal, hogy Sándor nagyon összpontosítva és bravúrosan gyorsan próbálja megismerni a társaságot, és az általa hozott ötleteket összeszövi a vele együtt főző vendégek gondolataival, élményeivel, ötleteivel, és esetleg ki nem gondolt vágyaival. Hangol, figyel, egy kicsit provokál is, ha szükségesnek látja. Tanít, mesél, lelkes és lelkesít. Én ezt a részét a munkájának úgy látom, mint egy rendezői feladatot. És a rizikó is benne akkora. Tudja, hogy körülbelül milyen irányokba lehet eljutni, hamar felméri, hogy melyik irány működhet, és melyik nem, próbálja beépíteni a váratlan elemeket, és kijavítani a spontaneitásból fakadó hibákat. Feldolgozni a csapattal, ha valami nem sikerült,

kielemezni, hogy miért nem, és megünnepelni, majd szintén kiértékelni a jól sikerült ételeket is. Azt hiszem, ő éli meg legintenzívebben ezt a közös időt, kívülről és belülről is látja, ugrál a síkok között. Nagy élvezettel viszi végig a folyamatot, és a végére mégis iszonyatosan elfárad.

B. S.: Azt mi is tapasztaljuk a saját életünkben, hogy olcsón, gyorsan a legjobbat szeretnénk, pedig tudjuk a viccből is, hogy ebből legfennebb csak kettőt tudunk választani. És ez nemcsak az élelemre vonatkozik, hanem mindenre. Szinte napi szinten tudatosítani kell magunkban, hogy nem lehet a dolgokat megúszni, s ha mégis meg szeretnénk, akkor az áldozatokkal jár. A konyha tele van trükkökkel, hogy mit hogyan lehet felgyorsítani a főzés-sütés rendjén, a készítés és előkészület menetében. Minél forgalmasabb egy étterem, minél elérhetőbb árú, és minél nagyobb menüvel dolgozik, óhatatlanul annál több trükkre lesz szüksége. Akkor jönnek a fagyasztott, félig vagy teljesen előkészített megoldások. Érthető módon hódít egyre nagyobb teret a „*slow food*”, „*slow life*” iránti vágyakozás ennek a felgyorsult és egyre egészségtelenebb gasztróéletnek az ellensúlyozásaképpen. Ugyanakkor ennek az iránynak a legtisztább gyakorlása éppen gyakorlatilag a legfenntarthatatlanabb. Vagy iszonyat nagy áldozatok árán megvalósítható. Mi a rendelkezésünkre álló időben, ami hosszabb, mintha az ember egy étterembe ülne be, de rövidebb, mintha egy egész napot konyhában töltene alapos és időigényes folyamatokkal, próbáljuk megkeresni és modellezni az élhetőbb közéletet.

B. K. Á.: Ez a küzdelem a saját magán-kapcsolati-családos életünket ugyanúgy jellemzi.

B. S.: És a küzdelemhez társul a tanulás iránti vágy, illetve a tanulástól remélt segítség.

B. I. J.: A Chef's Home könyvespolcain nagyon izgalmas kiadványok sorakoznak – a konyhaművészet nemzetközi mestereitől. Sándor, ha kettőt-hármat ki kellene emelni közülük abból a szempontból, hogy mit lehet és érdemes eltanulni tőlük, akkor kiket említenél? Kik voltak a távolabbi vagy közelebbi mentoraid az eddigi munkáid során?

B. S.: Arról már több helyen is beszéltem, hogy egy séfektől szóló dokumentumfilm kapcsán lettem szakács. Végignéztem az egész első évadot akkor, de a döntés az első rész után már kristálytiszta volt bennem. Massimo Bottura aláztos, ugyanakkor észbontóan újító, forradalmi figurája nagyon közel állt hozzám. Lenyűgözött, ahogyan a szakácsmesterségről beszélt, ahogyan az alapanyagokat kezelte. Ahogyan a tradícióhoz hozzányúlt, ahogyan az emberi hibát beemelte az alkotás folyamatába. Nagyon művészi, elemelt és nagyon hétköznapi, természetes. Feleségével egy sérült gyermeket is nevelnek, lehet, emiatt is nagyon nyitottak a szociális projektekre, ami szintén megérintett. Mikor nekünk is megszületett a Down-szindrómás kislányunk, még közelebb állónak éreztem magamhoz Massimót. S ha nagyon leterhelt a sok új kihívás, az egy jó emlékeztető volt, hogy őt milyen szép, emberibb irányba faragta az élet.

Az a könyv, ami nagyon nagy hatással volt rám, Anthony Bourdaintól *A konyhafőnök vallomásai*. Kendőzetlen őszintesége, önpusztító zsenialitása félelmetes felkiáltójel volt számomra. Sok mindent éreztem belülről, amikor olvastam. Öngyilkosságával kegyetlenül lezárt élete valahogy az ellentéte annak az életűtnak, amit Massimo Bottura tárt elém. Az iszonyatos benne az, hogy eb-

ben is magamra ismertem. Ebben a lehetőségben, a féktelen szenvedélyben, a csapongó lelkesedés világában is ott vagyok.

Nagyon rövid idő alatt próbáltam összeszedni azt a tudást, amit mások hosszú évek alatt tanultak meg. Karrierváltásaim miatt kénytelen voltam gyorsan tanulni. Azt már hamar észrevettem, hogy a szakácskurzus, amit elvégeztem, s ami kolozsvári szinten a legjobb elérhető lehetőség volt, messze nem adott annyit, ami ehhez a szakmához szükséges. Ezért gyűjtöttem be rekordsebességgel a szakácskönyvtáramat. És folyamatosan bővitem is. Mindig van az online könyvesboltokban egy megkezdett kosaram megpakolva a kívánságlistás kötetekkel. Az elérhető folyóiratokkal is (mint például a *Magyar Konyha*) napirenden igyekszem lenni. Online magazinokat is követek, mint pl. a *DiningGuide.hu*. Rengeteget forgatom a könyveimet, sokat tanulok belőlük. A receptes könyvekből legalább annyit, mint az életművekből vagy a főzés tudományáról írt művekből. Az utóbbiak közül az egyik kedvencem a technikai leírásokban dúskáló *A főzés tudománya* című kötet, vagy a logikusan, átláthatóan szerkesztett művek, amelyekben nagyon jól lehet olvasóként közlekedni, ide sorolnám az Adrian Ferran-köteteket (pl. *Mindennapi ínycségek*), Széll Tamás Lidl-szakácskönyveit, Mautner Zsófi *Főzőiskoláját*. A receptgyűjteményeknél is azokat szeretem, amelyek bemutatnak, és nem előírnak. És ezáltal rengeteg lehetőséget nyitnak meg előttem. Így lettek a kedvenceim Yotam Ottolenghi szakácskönyvei. Tőle például nagyon sokat tanultam az alapanyagok tiszteletéről, az alapanyagismeret fontosságáról.

B. I. J.: Beszéljünk akkor kicsit külön az alapanyagokról is, illetve ezeknek a lokalitáshoz, a közelihez fűződő viszonyáról. Van-e valamilyen titka annak, ahogyan az alapanyagokat beszereztek?

B. S.: Nekem ez a téma nagy szívfájdalmam. Egyrészt nem lehet átlátni a termelői piacon dolgozó embereket, nagyon kevesen mutatnak certifikátumokat. Több olyan történettel is találkoztam már, ahol kiderültek a turpisságok, valólan dolgokat állítottak. Nem lehetetlen megkeresni azokat sem, akik valóban odafigyelve termesztik a zöldségeket, Kolozsvár környékén is van néhány ilyen gazda, de ha már biokertészetről beszélünk, akkor megfizethetetlen a mindennapok számára, amit ott talál az ember. Ugyanakkor az a diverzitás, amit az éghajlatunk és a földünk engedne, és amit máshol megvalósíthatónak látok, nálunk nagyon hiányos. Nagyon vágyom egy saját kertészetre és egy odaadó, szenvedélyes kertész munkatársra.

Másrészt számomra fontos, és a feleségem ebben még szigorúbb, hogy átlátható módon, anyagilag korrektül vezessük a vállalkozásunkat. Ebben viszont nagy akadály, hogy a legtöbb valóságos vagy úgynevezett hazai termelő arra a mennyiségre, amire az én kisebb főzőműhelyeimnél igény van, nem hajlandó számlát adni. Ettől függetlenül igyekszem mindig valamennyi szezonális alapanyagra a piacon is szert tenni, de a boltokban is a szezonálisat keresem. Hacsak nem valami más témájú főzőműhelyre készülök.

Harmadrészt olyan alapanyagokkal igyekszünk dolgozni, amelyeket a legtöbb kliensünk meg tud magának engedni, vagy elérhető számukra. Vásárláskor figyelek arra, hogy mi inspirál. És a szezonálison túl igyekszem új, egzotikus alapanyagokat is kipróbálni. Mindig keresek valamit, amivel még nem főztem. Meg akarom ismerni, tanulni az újat, azt, amit felfedeztem.

B. I. J.: Amennyire tudom, az utazásaitok mindig az adott közeggel, új főzési technikákkal, új alapanyagokkal való ismerkedést is jelentenek számotokra.

B. S.: Igen. Lenyűgöz, ha észreveszem valahol a természet burjánzó gazdagságát, lenyűgöz, ha valaki nagyon tudja, mit miért és hogyan csinál, teljesen felkelkesít a minőség.

Legfrissebb élményem a valódi kovászos kenyérrel és annak szenvedélyes alkotójával való találkozás Bécsben. Feleségem unokatestvérének férje ez a kovászmester, Emanuel Tatu, akit jó 15 éve nem láttunk már. Azóta a munkahelye is egy analóg nyomda, és az életben is az analóg történeteket keresi. Legalább 15 fajta, számomra ismeretlen és elképzelhetetlen minőségű liszttel dolgozik és kísérletezik. Az alapanyag-ismerete, technikai ismerete, kísérletezni vágyása és pontossága, a folyamat pontos követése teljesen lenyűgözött. Órák, grammok, hőmérsékletre való igazodás, hajnali ébredés a kemence elindítása miatt... Semmi sem sietős, mégis szép. Huszonnégy-harminchatórás kelesztés. Ez egy életforma. Életem egyik legjobb kenyerét ettem ott.

Hasonló élményem volt egy amerikai pékségben, Kentuckyban. Barátainkat látogatva elvittek egy kézműves pékségbe. Annyira megtetszett, amit ott láttam, hogy bekérezkedtem a pékműhelybe, és két alkalommal is be tudtam menni hajnalban velük dolgozni. Ők nyolcvanéves kovással dolgoztak. Ugyancsak ott egy biológianár-szakács éttermébe is eljutottunk, aki az erjesztések, füstök, nyílt lángok technikáját használta. Csomó olyan téma, ami engem már akkor is nagyon foglalkoztatott. Oda is bekérezkedtem egy kis tapasztalatcserére. Nagyon sokat jelentett az a nyitottság, ahogy mindenhol a legnagyobb örömmel és természetességgel fogadtak, és nem volt gond, hogy közöttük vagyok, kezük alá dolgozom 1-2 napot.

A múlt nyáron Bulgáriában nyaraltunk egy elhagyatott kis faluban. Egyik hajnalban megbeszéltem egy halással, inkább elmutogattam neki, hogy vigyen ki engem is a tengerre. Meg szeretném érteni, hogyan is kerül a tengeri hal a tányérunkra. A szüleim falujában a disznóvágást tanultam meg az elmúlt években, és egy jó barátom farmját szoktam ott meglátogatni. Ha valahová eljutunk, mindig nyitott szemmel járok, keresem az új alapanyagokat, a jellegzetes helyi dolgokat. Hollandiában például a sajtok és fűszerek gazdagsága nyűgözött le. Fűszeresstand 2-300 fűszerrel, sajtok 30-40 változatban, ízben. Ezt elég nehéz megtalálni Erdélyben. Nagyon gazdag világban élünk, csak kevés időnk van megismerni.

Figyelni, látni, kérdezni, gondolkodni – ezek mind tágítják a látókörömet. És amire az otthoni tempóban kevés esély adatik. Ugyanakkor nehéz egyensúlyozni, hogy az érdeklődésem-kalandozásaim, és a családi nyaralás harmóniája megteremtődjön. Nem mindig teljes a siker.

B. K. Á.: Ezt örülök, hogy említet, mert különben mondtam volna én. Ezen igyekszünk tréfálkozni is, hogy ha Sándoron múlna, a gyerekeink azt hinnék, hogy az idegen országokban csak piacok, éttermek, izgalmas használtáru-boltok és ismeretlen üzletláncok találhatóak. Az én részem begyömöszölni a programba a számomra is nagyon fontos történelmi ízű városi sétákat, múzeumokat. A lélek és a szem éhségének a csillapítását.

B. I. J.: Voltak-e olyan döntéseitek a néhány éve tartó munka során, amelyeket az élet hozott így, amellyel eredetileg nem számoltatok, amelyek alakították a

konceptiótokat? Milyen terveitek vannak, milyen utak látszanak, amelyek az elkezdett munka nyomán nyíltak meg számotokra?

B. K. Á.: Mindketten nehezen döntünk. Sándor vajúdós döntéseit az ADHD-gyanúja igazolja, az enyémeiket a perfekcionizmusom. Most már megtanultuk, hogy a későn hozott döntések gyakran rosszabbak, mint a korábban hozott rossz döntések, mert azok még hagynak időt-teret a javításra, a tanulásra. Az elodázott döntések meg sajnos kiveszik a lábunk alól a lehetőségeket. Ezt a hétköznapiakban már egyre jobban gyakoroljuk. A háromgyerekes logisztikai feladattár is rákényszerített erre. De ezzel együtt is az életutunkat meg-megforgató döntések nagyon lassan és nehezen alakultak ki. Amit az élet hozott, mi arról azt tudjuk és hisszük, hogy Isten vezetése. A legnagyobb kínlódással meghozott döntésünkénél is ez adott biztonságot, hogy nem eshetünk Isten tenyere mellé. S ami-ben nagy nehezen megnyugodtunk, az az a gondolat, hogy Őt jobban érdekli a hogyan: mi módon megyünk végig a választott útszakaszon, és szinte mindegy is, melyik ez az útszakasz. Persze ez a megnyugvás mindig csak utólag érkezik, a vajúdás pillanataiban-éveiben valahogy nehezen emlékezünk a hasonló megtapasztalásokra. Ez egy amolyan „választottnép-szindróma”. A Szentírás első felében szoktunk olvasni hosszasan arról, amint Izrael népe folyamatosan elfelejti a szabadítás útjait-módjait, és minden új kihívás előtt elárasztja Istent panaszokkal, elégedetlenséggel. Pedig a Fennvaló iszonyatosan sokszor bizonyított már korábban. A hála mégsem ég bele az emlékezetbe. Ott se, nálunk se.

Egyik váltás a másikba torkollott, mindegyik nagyon nehéz volt kapcsolatilag, majd az egyre növekvő családdal is nehéz volt megélni. De visszatekintve nagyon szép mintázatot ad az életutunk, és mindennek volt eddig értelme és helye benne. Nekem egy utólagos gyász volt otthagyni a színházat, és egy évembe került eldönteni korábban, hogy nem folytatom a képzőművészeti tanulmányaimat. És voltak még olyan munkaaajánlataim, amelyeket az akkori élethelyzetem miatt kellett visszautasítanom, de később sokat gyöttrődtem azon, hogy jól döntöttem-e.

B. S.: Nekem egy egész El Caminóba került, hogy ott tudjam hagyni az akkori keresztény szervezetnél, a Genézius Társaságnál (a mai Pulzus elődjénél) végzett ifjúsági munkát, elfogadjam a Koinónia kiadó felkérését, és hozzam létre a Koffert. Aztán a szakácsá válásom után már hosszú távú megfontolásból csak 3 évre köteleződtem el a Bistro 1568 felé. Nagyon hálás vagyok ezért az időszakért, nagyon sokat tanulhattam ott. De a továbblépés lehetőségében már nagyon fontolgattuk, hogy olyan megoldást keressünk, ahol többet látom a gyerekeimet, mert az éttermi élet teljesen elszakított a családomtól. Közben megtudtuk, hogy felszabadul egy nagy tér abban a házban, ahol magunk számára is lakást bérelünk. És így jött az ötlettel együtt a lehetőség is, hogy főzőműhelyeket szervezzünk az általunk kialakított Chef's Home-ban. A koronavírus-járvány és a Down-szindrómás kislányunk, Dóra-Anna születése szintén sok új és nem tervezett döntést hozott az életünkbe. Ez utóbbi a jövőbeli terveinket is nagyon befolyásolja.

B. K. Á.: Most megint éppen egy hosszúra nyúló vívódásban vagyunk. Nagyon szeretnénk még a főzőműhelyek mellé ragasztani valami olyan tevékenységet, ami egy kicsit felszabadítja Sándort annak a terhe és kiszolgáltatottsága alól, hogy teljesen az ő munkájától függjön a cégünk és a családunk. Még ha a szervezési, előkészítési feladatokban oroszlánrészt is vállalok, sőt időnként megtartok egy-egy dekorációs műhelyt is, ha ő nem tudná valamilyen okból kifolyólag megtartani a műhelyeket, akkor egyszerűen nincs se munkánk, se fizetésünk. Sok ötletünk van, több irányt látunk. Nem ritkák az egymásnak feszü-

léseink. A jövőtervező vitáinkban én képviselem a családi érdekeket, ő meg a cég érdekeit. Így próbálunk kompromisszumos megoldásokra jutni. Abban egyetértünk, hogy terveinkben most már Dórának is helyet kell készítenünk. A kertészkedéssel összekötött étterem és vendéglátás, az élményalapú, még természetközelibb főzőműhelyek gondolata, a testi-lelki feltöltődés, egy újrahasznosított, esztétikumban is bővelkedő élet, modernül betűzve: a „rekreáció” lehetősége is mind közös terv, de a sorrendet, időzítést illetően már nagyon eltérő a véleményünk. Történünk éppen alakul, és keressük a folyamatosan elvezített bizalmunkat a veze(tte)tés-döntés kettősségében.



SZEBENI ZSUZSANNA

HAGYMALEKVÁRRAL ÉS FÜSZERKERTTEL A KÖZÖSSÉGÉRT

Tordán, a kisvárosban, ahol kikiáltották a vallásszabadságot, ahol Jósika Miklós lépteit máig is visszhangoznak, ahonnan leginkább a Tordai-hasadék felé veszik az irányt a vállalkozó kedvű kirándulók, esetleg a sóbányát céllozzák meg, ritkán látogatják meg a vendégek a tündéri történelmi belvárost, a Rákos-patakán átvezető árnyas hidakat, a református parókián Petőfi körtefáját. A valamikori polgárváros csak elvétve érezteti azt a közösségi erőt, amelybe az ottani magyarság kapaszkodott. A nemrégiben 150. évfordulóját ünneplő Dalárda szinte az egyetlen olyan intézmény, amelynek révén érzékelhetjük a hajdanvolt tordai magyarság erejét. Persze ha olyan avatott kalauza van az embernek, mint Hunyadi Attila történész, nem melleleg igazi lokálpatrióta (aki tetteiben is, és nemcsak verbálisan az), egyből jobban lefejtődnek a városról azok a ráakódott cementporos rétegek, amelyek szinte évtizedekig kövesítettek meg a helyi lakosság máját, tüdejét, tudatát és igen, egy kicsit a szívét is.

Erdemes igazi álmodókkal járni a világot, mert új perspektívákat nyitnak költői, választ nem váró méltatlankodásomra: – Oda nézz!!!... és rezzenetlen biztonsággal felrajzolja a török sereget, amely éppen vonul és hadrendbe áll... Itt gyülekeztek, és meséli attól kezdve a térség történetét.... Csak pár száz év választ el tőle.

Én magam ismerem is, nem is ezt a kisvárost, pedig rengeteg önfeledt időt töltöttem ott, számomra a csodálatos Keresztanyám, a magas



**...valójában egy,
az erdélyi kulturális
térképen létező, de
feledésbe merült tudás
felelevenítéséről és
új kontextusba helye-
zéséről van szó.**

szikár, egyenes tartású, fonott-kontyos, olvasott asszony (valójában harmadik generációból örökölt címe) meséiből elevenedik meg, egy olyan világ, amely egy polgári rendet és rendszert mutatott. Akkoriban egy hadiözvegy még nyugodtan megélhetett egy, a kiváló kertész, Palocsay Rudolf által telepített barackos ligetből származó szerény, munkás, de tisztességes, kertből származó jövedelméből. Különleges klímájú, mezőgazdasági tevékenységre különösen alkalmas hely, ahova egy hónappal a kolozsvári előtt érkezett a tavasz. Ez érlelte a kövér epreket, három héttel korábban a kajszibarackokat, s a sóbányaközeli teraszos szőlőt. Az üvegházban, de szabad földön is minden megtermett, ami egy háztartásban szükséges volt, s talán annál egy kicsit több is.

Ha a kuláklista tette tönkre a létezést, akkor is lehetett újraéledni: füstölőt alapítva – és abból, ha nem is tarthatta el családját, legalább élhetővé tette a hétköznapokat. S ezáltal a város jelentős része, húsнемűje az onnan kikerült azonos ízvilággal tartósítsa, s örökbélyegként megőrizhesse a „békebeli” fűszerek és füstök zsírpermetben oldott súlyos, de keserpikánsan markáns illatát. Akkoriban, amikor még az iparosegyeleti kártya- és biliárdpartira lehetett fizetés gyanánt a helyi pékség termékeként egy méter pereccel belépni, és úgy kiegyenlíteni a fröccsszámlákat. A házi füstölők tüzei kihunytak, a pékségeket moha lepte be, az államosított szőlőtőkék elvadultak, a konyhakerteket felverte a gyom, és nemcsak az egészséges gyökérzöldségek hiányoznak...

*

Aztán szinte évtizedekre nyúló néma hallgatás után valami megelevenedett. Egy olyan iskolaszövetkezeti hagyományt élesztettek fel, amely a két világháború között prosperált, és számos gazdasági és oktatási reform megvalósítására és fenntartására volt alkalmas. Ez az iskolaszövetkezet 2015-ben Tordán újraalakult, és a diákok étkeztetését, oktatását, egészségtudatos nevelését tartja szem előtt.

A nagypiac hátsó bejáratánál, egy stratégiaileg is központi helyen egy polgári házat, a volt görögkatolikus egyház parókiaépületét bérlő az a vállalkozás, amely szeretne valahogy más lenni, mint egy étterem vagy egy megszokott óvodai vagy iskolai kázinó, vagy egy egyszerű bisztró.

A lelke, Pozsonyi Márta olyan határozott asszony, aki még beszélgetésünk alatt sem hagyhatja magára a konyhát – furcsa, hogy Rejtő Jenő jut eszembe, és más, *pozitív* értelemben a „szőke ciklon”. Egy hétköznap délután, de a román húsvéti, nagyheti megrendelések miatt nem marad szusszanásra sem ideje, pedig iskolai szünet van. A kályhán egy páratlan illatú gulyás rotyog, és sülnék az elektromos tűzhelyen a friss, törekeny illatozó mézes lapok, végső rendeltetésükre várva, hogy megfelelő töltelékkel rétegessé illeszék őket...

Márta pályáját meghatározta a külföldön szerzett ismeretanyag és tapasztalat, ugyanakkor az a tudás, amelyet a torda-aranyosszéki vidéken szerzett és amelybe beleszületett. Az a szemlélete, hogy mindenkinek egészséges, ízletes és lehetőleg helyi étel kerüljön az asztalára. Ez Tordán valamikor teljesen természetes volt, de mára már sajnos nem az, különösen nem intézményi szinten és a közétkeztetés területén. Most nem csupán a saját családjára és gyermekeire gondolva, komoly ismereteket és gyakorlatot szerezve, bevezette a kisvárosba is a mára már elfelejtett tudást, a „*slow food*”-ot. Furcsa egy ilyen, otthonias környezetben ezt a szókapcsolatot használni, de egyelőre még a gasztrotudorok sem találtak jobbat (*komótos étkezés???*), lényege a helyi nyersanyagokból, lassabban,

tehát nem *fast food* technikával készült és civilizáltan felszolgált egészséges enivaló. Ahogyan Comenius *Orbis pictus* kézikönyvében Conviviumként jelölte a vendéglátást (németül Mahlzeit), tulajdonképpen a *slow food* típusú „vendéglátás” együttlétet, conviviumot jelent, persze kellemessé téve ezt az együttlétet az együtt étkezéssel, és miért ne, borozással, hagyományos, történelmi fogások, desszertek felszolgálásával; mindeközben az egészséges közétkeztetést és környezettudatosságot, az élelmiszerpazarlás megelőzését is szíven viseli ez a nemzetközi mozgalom, így teljesen 21. századi, korszerű mozgalom, mely a világ minden részében prezidiumokba és lokális-regionális conviviumokba tömörít, vagyis egyrészt a helyi növény- és állatfajták fenntartását, megőrzését, jogi védelmét és termesztését, nevelését vállaló prezidiumok/elnökségek alakulását, illetve helyi életközösségek/conviviumok egyesületi formában való működtetését jelenti világszerte.

A *slow food* fogalom a gyorsétel, gyorsétkezdék ellentétéként képződött meg. Carlo Petrini olasz közíró találta ki a 20. század nyolcvanas éveiben. „Carlo Petrini jól megérezte akkor, hogy a személyes, szűkebb világát, az oly sokak által vágyott olasz életérzést is nagyban veszélyezteti a globális gazdasági törekvések erősödése. Aggódással figyelte az olasz gasztronómiai kultúrára, az olasz élelmiszerek termelésére, a kis családi vendéglőkben megtapasztalható, emberközeli, nem rohános életfilozófiára veszélyt jelentő folyamatokat. Erre reagálva először tiltakozó demonstrációkat szervezett, majd felismerte, hogy sokkal fontosabb feladat a kistermelők helybeni támogatása, azzal a gondolattal, hogy az embereket vezessük vissza a főzés és az örömteli, gondtalan étkezések világába.” Így született meg a *slow food* projekt, amelyben az emberek újra „lelassulva”, a hagyományos gasztronómiai élményekre koncentrálnak, boldogan élvezhetik az életet.¹

Ennek a remek – csak nevével nem tudok megbarátkozni –, a Lorántffy Zsuzsanna által meghívott professzorként Sárospatakon tanító és alkotó Comeniust megidézve talán legmagyarosabban „hagyományos vendéglátás” mozgalomnak nevezhető világszintű hálózatnak, mozgalomnak a tordai képviselője, illetve követője Pozsonyi Márta, aki érzékelte a hiányt, a különlegesen lágy éghajlatú, a sómezők által is determinált hely nyújtotta különleges lehetőségeket, ugyanakkor mintegy természetesen lett a szóránymagyarság közösség-szakács-kovácsa (valódi képzavarral illetve, jellemezve őt), de a „közösség kovásza” is lehetne, hiszen a világvjárvány idején sütőkemencéjében házikenyeret sütött és szállított ki (kis zöldséggel, tejjel és szükség esetén egy kis kontyálávalóval, tordai asztali borral is kedveskedve) önkéntesen és ingyen az egyedül élő időseknek, tényleg, mint egy szőke ciklon, egy Dorkát segítő jó tündér, egészségügyi álarcban, Slow Food Delivery név mögé rejtve altruizmusát, miközben mindenki bezárva kuktolt szobafogságában... A jó tündér üveg cipellőit sarkát összekocintva ott termett, ahol szükség volt egy kis harapnivalóra, mindezt altruista, *slow food* alapon, önkéntesen, a hatóságokat is meghökkentve, csodálkozásra bírva, hiszen az önkéntesek a nyilatkozatba beírva a karitatív tevékenységet, igenis mozoghattak, segíthettek a rászorulókon. Tette mindezt úgy, hogy három gyermek édesanyja, és közben anyukája is évek óta, nyolcvanévesen, ki sem mozdulhat a lakásából.

Pozsonyi Márta élelmiszeripari szakemberként hivatalosan is bejegyeztette a tordai Slow Food Egyesületet, amely nemzetközi szinten is ismertté vált a hagyományos gasztronómiát népszerűsítő európai szervezetek és szakemberek körében. Céljuk, hogy helyzetbe hozzák egy-egy tájegység helyi termelőit, helyi ízeit, és megmutassák a világnak, hogy a globalizált élelmiszeripar mindenhol

jelen lévő termékei ellenére léteznek helyi gasztronómiai értékek szerte Európában, így nálunk, Erdélyben is. Ezt a célt szolgálják a különböző hagyományőrző nemzetközi fesztiválok és vásárok, amely közül kiemelkedik a kétévente megrendezett Slow Food keretében a Terra Madre Salone de Gusto nemzetközi vásár Torinóban.

Különösen érdekes ez a jelenség abból a szempontból, hogy valójában egy, az erdélyi kulturális térképen létező, de feledésbe merült tudás felelevenítéséről és új kontextusba helyezéséről van szó. Hiszen hozzájuk kapcsolódik egy, az erdélyi konyha és hagyományos ízvilág szempontjából jelentős termék: az aranyosszéki vöröshagyma, amely kezdeményezésére bekerült az Arc of Taste hagyományos helyi termékek értéktárába. Ez nemzetközileg elismert értéktára a mezőgazdasági és kulináris, gasztronómiai értékeknek, és a hungarikum-értéktárra hasonlít: egyetemes szinten egyfajta gasztrokulturális és mezőgazdasági génbank. A nemzetközi gyűjtemény célja, hogy megkülönböztesse a globalizált egyneműsített fajtáktól a hagyományos növényfajokat és a veszélyeztetett, eltűnőben levő növényfajokat, amelyeket elsősorban gasztronómiai és élelmiszeripari céllal termelnek egy-egy vidéken.

Ez a sok kezdeményezés és program nem véletlenül érdemelte ki a legaktívabb civil szervezet címet is Tordán, hiszen elindulhatott volna egy jóval jövedelmezőbb és kevesek számára elérhető *fine dining* irányába is, de nem ezt tette.

Soha nem lehetek elég hálás, hogy a városi legendaként, van is, nincs is történetű „tordai pecsenyéből” egy közeli családi szálon keresztül valóságos nemzetközi elismertségű recept, valóságos vásári látványosság lett; ugyanakkor a számtalan „oral history” módszerrel begyűjtött ismeret révén „az öregúr”, Jakab „Zsíri” Árpi bácsi szinte újjászületett és a szakácskodásban, történet-mesélésben, szinte „pecsenye-nagykövetté lett”; időskori élete új értelmet nyert, a vendégek számára pedig egy ízletes, különleges, igazi csemege kerül az asztalukra. Árpi bácsi tanítványaként Márta bekerült a *Vándorkonyha* (Bucătăria hoinară) című kétnyelvű, angol–román fotóalbumba is, amely Románia jellegzetes helyi gasztronómiai különlegességeit illusztrálja rövid receptekkel és festői képekkel, és az Erdélyt, Bukovinát és Duna-deltát, a Bánsággal, Partium nagy részével egyaránt magába foglaló jelenkori Románia gasztroturizmusát és diplomáciai tekintélyét kívánja emelni protokollkiadványként.² Lévén, hogy Magyarország 2011-hez hasonlóan, 2024-ben is az Európai közösség rotációs elnökségét tölti be újra, a dr. Győri Enikő kormánybiztos, főszakácsmester által kitalált programon belül („Ezt főztük ki Európának”³) feltálat gasztronómiai-kulináris és borászat jellegzetességeinek megcsillogtatására a fentebb említetthez hasonló lehetőség nyílik.

A helyi termelők (gazdaasszonyok) serkentésén, az óvodai és iskolai menzák ellátásán, valamint a különleges ünnepi eseményeken túl, a fiatalok számára szervezett gasztrotáborok biztosítják a tudás meggyökerezését és a gasztrokultúra széles körű változásának reményét. Látva azon fiatalok lelkesedését, akik egy ilyen táborban ismerkednek meg a töltött káposzta, a szilvásgombóc vagy a vegyszermentes lekvárfőzés titkaival, remélhető, hogy másképp viszonyulnak már az élelmiszerekhez, az alapanyagok beszerzéséhez, mint ahogyan azokhoz a minta zöldség- és fűszerkertjeikhez is, amelyeket a kezdeményezés keretében a Jósika Miklós Elméleti Líceumban, de más helyi iskolákban is megalapítottak.

Ínyenc ízesítésű tekercesek, házias, helyi fűszerezésű sajtátlak, a klasszikus erdélyi konyha teljes repertoárja; ugyanakkor az olaszos ízekkel vegyített

aranyosszéki sajátosságok: hagymalekvár, friss tejtermékekkel készített lepények, bélesek, gyümölcspiték – megannyi csoda, amelyek mind a Tordai Gasztronómiai Központot, és séfjének, Pozsonyi Mártának a tudását és ízlését dicsérik.

■ JEGYZETEK

1. Herczeg Zoltán: *A lelassulás nem jelent belassultságot! Így született a slow food mozgalom.* Dining Guide 2019. április 9. <https://diningguide.hu/a-lelassulas-nem-jelent-belassultsagot-igy-szuletett-a-slow-food-mozgalom/>
2. Bucur Ovidiu Adrian: Marta Pozsonyi și „pecsnyia” de Turda – prezentî în albumul „Bucătăria Hoinară”. Refleqt Media 2019. 12. 02. <https://www.refleqtmedia.ro/marta-pozsonyi-si-pecsnyia-de-turda-prezenti-in-albumul-bucataria-hoinara/>
3. Győri Enikő-Bakos Piroska-Gál Helga: *Ezt főztük (ki) Európának.* Heti Válasz Kiadó, Bp., 2012. Megjegyezzük, hogy idén, 2024-ben ismét Magyarország tölti be az EU Minisztertanácsának rotációs elnökségét, 2024. július–december félévben. Ilyenkor az elnökséget betöltő ország imázsa, ideértve a turizmust, gasztronómiát nagy szerepet kap és nagy lehetőséget is. Ezért fontosak a gasztrovállalkozások és ezek megfelelő menedzsmentje, illetve marketingje, mert egy kisváros és térség fejlődéséhez is hozzájárulhatnak.



VÁRY-SYLVESTER PÉTER

A HÁROMSZÉKI SÖRFŐZÉS TÖRTÉNETE A 19. SZÁZAD KÖZEPÉTŐL A 20. SZÁZAD KÖZEPÉIG



A térségben a leggazdagabb és legnagyobb múltú sörtörténelemmel Kézdivásárhely rendelkezik. A sepsiszentgyörgyi levéltárban felleltem egy 19. századi helyrajzot, mely egy bizonyos 16–17. századbeli sörfőzdet és a hozzá tartozó épületegyüttest ábrázol.

Háromszék sörfőzési múltjával kapcsolatos kutatásaim során¹ a 19. század közepéig haladtam vissza az időben, a vizsgált időintervallumot három korszakra osztottam: az ipari sörfőzés kialakulása (az 1800-as évek közepétől az 1930-as évek végéig), a rendszerváltást követő rövid életű főzdealapítási kísérletek (1992–2002), illetve a napjainkban is zajló „kézművessör-forradalom”. A leggazdagabb kétségkívül az első korszak volt, a következőkben erről fogok értekezni.

Főként két település – Kézdivásárhely és Sepsiszentgyörgy – sörfőzdeiről találtam nagyobb mennyiségű adatot, hiszen az itteni üzemek már nevezhetőek modern értelemben vett sörgyáraknak. Ezek látták el elsősorban Háromszék, de Csík- és Gyergyóvidék fogyasztóit is. Ellenben a történet sokkal színesebb és gazdagabb: a helyi kereslet kielégítésének céljából számos kisebb településen is létesültek ipari sörfőzdek – Baróton, Csernátonban, Gelencén, Hídvégen, Illyefalván, Középpajtán, Nagyajtán, Nagyborosnyón, Sepsiszentivánban, Vargyason és Zágónban is működtek ilyen létesítmények a 19. század második felében.

A Román Nemzeti Levéltár Kovászna megyei kirendeltségében végzett kutatásaim során rábukkantam egy 1851-es német nyelvű jegyzékre, amely tartalmazza a brassói iparműves osztály és iparkamara kerületéhez tartozó összes, szavazati joggal bíró vállalkozó nevét régiókra, azon belül településekre leosztva, foglalkozása-

ik szerint. Ebben a háromszéki települések közül Kézdivásárhelyen és Sepsiszentgyörgyön kívül két településen említenek egy-egy főzdet: Illyefalván Gebhard Benjamin,² Hídvégen pedig Brundstädter Josef (József) főzött sört.³

Traian Popescu Németországban élő román történész, egyetemi professzor írta meg a romániai sörfőzés legátfogóbb történetét 2015-ben megjelent *Historisches Brauereiverzeichnis Rumänien* (Románia történelmi sörfőzdéinek címtára) című munkájában. Ebben dokumentálja az ország területén létező legtöbb gyár és főzde alapítására, megszűnésére, átnevezésére és termelési kapacitására vonatkozó információkat.

Csernátonban, Gelencén, Középjátán, Nagyajtán, Nagyborosnyón, Sepsiszentivánban, Vargyason és Zágonban ő azonosította be a sörfőzdeket, legtöbb-höz forrásként a brassói iparkamara 1853–1856 közötti jegyzéke szolgált. Az évi termelést ekkoriban az „alsó-osztrák vödör”-ként ismert űrmértékben jegyezték (németül Niederösterreichischer Eimer, röviden n.ö.E.), 1 n.ö.E. megközelítőleg 56.6 literrel egyenlő. A termelési kapacitást a továbbiakban hektoliterbe átszámolva fogom feltüntetni.

Csernátonban 1855-ben Székely Ludwig (Lajos) 178.8 hl sört főzött, 1856-ban Gebhardt Benedikt (Benedek) pedig 27.1 hl-et. Gelencén Beniam Franz (Ferenc) 1854–56 között főzött sört (1854: 113.2 hl, 1855: 254.7 hl, 1856: 67.9 hl). Középjátán csupán a létezéséről tudunk egy sörfőzdeinek, ám ehhez sem nevet, sem termelési kapacitást nem tudunk társítani. Popescu más forrásból szerzett információt a Nagyajtán működött Bartha János-féle sörfőzdeiről, mely 1876–1882 között üzemelt.⁴ Nagyborosnyón Kónya Elek 1855-ben 835.4 hl, 1856-ban 796.9 hl sört főzött, mellyel kimagaslik a többi főzde közül. Az ekkor még Laborfalvával nem egyesült Sepsiszentivánban 1855–1882 között Kohn Moritz (Móric) főzött sört: 1855-ben 298.8 hl-et, 1856-ban már 619.2 hl-et. A Vargyason 1855–56 között működő sörfőzdehez szintén nem köthető név vagy termelési kapacitás. Végül pedig Zágonban 1855–56 között Betzast Chistof (Kristóf) üzemeltetett egy jelentősebb termeléssel bíró főzdet, mely 1855-ben 649.7 hl termék előállítására volt alkalmas.

Ezen sörfőzdek célja az adott település vagy legfennebb annak közvetlen környékén elhelyezkedő falvak által jelentett fogyasztói igények kielégítése volt, így sosem volt akkora jelentőségük, mint a városokban (Barót, Kézdivásárhely, Sepsiszentgyörgy) működő gyáraknak.

Baróton két sörgyár is létezett ebben a korszakban: az első és kevésbé dokumentált a Becsazy János-féle sörgyár, amely 1877–1895 között működött,⁵ és amelyről egyelőre nem sikerült fellelnem további információt.

Ismertebb ellenben a székelyföldi Zathureczky család egyik sarjának, az 1839-ben született Gábornak a sörfőzdeje, valamint annak története, amelyről a család levelezéséből szerzünk tudomást. Zathureczky Gábor Mosonmagyaróváron végezte el gazdasági tanulmányait, ezt követően hazaköltözött Baróra, és sörgyárat létesített,⁶ feltehetően 1869-ben.⁷ Sörfőzőmestere a csángó származású, baróti Köpe családbeli Vilmos volt.⁸ Gábor öccse, Gyula, ugyanebben az évben indított gőzszeszgyárat a Kézdivásárhelytől 26 km-re délre fekvő Papolcon, s bár eleinte gazdasági nehézségekbe ütközött, vállalkozása még a 19. század végén is üzemelt.⁹ Gábor törekvését apja nagyon ellenezte, számtalanszor elutasította a háztól, még ennie sem adott, így a „serház” nagyon lassan tudott fejlődni. Az év végén jégvermet ázott termékei tárolására a Zsiga-kertben. Testvérei javaslatára Gábor a sör palackozására is kísérletet tett, 1870-ben Sepsiszentgyörgyön bizonyos Pál Istvánnál próbálkozott „pánteliás söre” forgalmaztatásával.

Ám a vállalkozás nem bizonyult sikeresnek, a pénzhiány és a környékbeli konkurencia (a brassói, nagyszebeni és földvári főzdek) ellehetetlenítette a fejlődést.¹⁰

Feltehetően 1880-ban Köpe Vilmos megvásárolta Gábor sörgyárát.¹¹ A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara 1884-es kimutatásában a főzde 4.320 hektoliteres termelőképességgel szerepel, mellyel a lista középmezőnyében helyezkedik el.¹² A *Közgazdasági Értesítő* 1884. december 11-i száma szerint ekkor Köpe Vilmos és fivére, János többek között ászoksört¹³, márciusi sört¹⁴ és salvator bajor sört¹⁵ főztek Baróton, melyekkel részt vettek az 1885. évi budapesti országos általános kiállításon is.¹⁶ A gyár 1897-ben ment csődbe több különböző tényezőnek a következtében, ám ezek közül a két legfontosabb az azévi „mostoha termésviszonyok”, valamint a nagyon magas söradó voltak (míg Ausztriában egy hektoliter 12 Platofokos¹⁷ sör után 4 korona volt az adó, addig Magyarországon 14 korona).¹⁸ A baróti Erdővidék múzeuma őrzi a néhai főzde kevés fennmaradt tárgyi emlékének egyikét, egy „Barothi Sörgyár Köpe Vilmos” feliratú sörösüveget.



1. ábra: Dombornyomott sörösüveg „Baróthi Sörgyár Köpe Vilmos” felirattal a 19. század végéről.
Forrás: Traian Popescu tulajdona.

Sepsiszentgyörgyön ebben a korszakban két ipari méretű sörgyár létezéséről tudunk. Wellenreiter János Gőz-sörfőzdejének emléke mindmáig él a helyi köztudatban, ez nagyban József Álmos nyugdíjazott matematikatanárnak és helytörténésznek köszönhető, aki sokat kutatta a témát.

Kevésbé ismert Schwarz Klára sörgyára, melyről csupán részleges információ maradt fenn. Egyetlen írásos említésére a korábban már idézett 1884-es kimutatásban találtam. Gyárának termelőképessége ekkor 3.600 hektoliter volt, mellyel a tizenkét fős lista vége fele helyezkedik el.¹⁹

Wellenreiter Jánosról kevés adatunk maradt fenn. A sepsiszentgyörgyi katolikus egyház 1941-es jegyzőkönyvéből tudjuk, hogy 1820-ban született Óbecsén, a század közepe táján érkezett Pestről Sepsiszentgyörgyre, ekkor már ezredesi rangot viselt. 1857. február 16-án feleségül vette Haurik Karolinát, Lottit (aki feltehetően Haurik Józsefnek, Sepsiszentgyörgy első polgármesterének az unokahúga lehetett), ugyanebben az évben nyitotta meg sörgyárát a Székely Nemzeti Múzeummal átellenben elhelyezkedő épületben, a mai Kós Károly utca 11. szám alatti családi házuknak kimondottan ebből a célból meghosszabbított déli szárnyában.²⁰ Ezen épület kapualja fölött tárták fel 1998-ban az eredeti, 19. századi „Sörfőzde” feliratot,²¹ melyet sajnálatos módon „a néhány évvel ezelőtti tatarozás alkalmával [...] újból bemázolták”.²² A sörgyárnak kialakított déli szárny lakói mindmáig Wellenreiter János leszármazottai.²³

1878–79-es adatok szerint a gyár évi 1.000 hl sör előállítására volt alkalmas.²⁴ Wellenreiter János 1882-es halálát követően a főzde vezetése feleségére szállt, aki a sör iránt egyre növekvő igény kielégítésére 1892-ben kibővítette az üzemet,

felépítve egy teljesen új gyárépületet a családi házzal szemben (Kós Károly utca 22. szám, a mai Mihai Viteazul Főgimnázium épületének helyén), melynek évi kapacitása 1891-ben 543 hektoliter volt, 1892-ben 1.272 hl, 1893-ban 2.548 hl,²⁵ 1896-ban 3.600 hl,²⁶ 1898-ra pedig elérte a 4.500 hektolitert.²⁷ (Összehasonlításképp Bukarest második legnagyobb sörfőzdéje, a brassói Czell Frigyes és Fiai vállalatcsoport birtokában levő Erhard Luther-féle sörgyár termelése ekkortájt – 1905-ben – 17.000 hektoliter volt.)²⁸



2. ábra: Fénykép Wellenreiter János Gőzsörfőzdéjének épületéről a 19. század végéről.
Forrás: József Álmos tulajdona.

1901-ben elhunyt Wellenreiter Jánosné is, a gyár vezetése bizonyos Schwarz Ferencre szállt, aki vállalkozótársaival át akarta alakítani az ekkor már erős konkurenciától szenvedő üzemet Székely Sörgyár Részvénytársasággá 1000 darab, egyenként 200 korona értékű részvény értékesítésével.²⁹ Törekvései kudarcba fulladtak, és a gyár 1904-es felszámolásához vezettek. Az épület lebontásra került, területét pedig 1907 novemberében a magyar állam megvásárolta 40.000 koronáért, 1910-ben itt nyitotta meg kapuit a Magyar Királyi Állami Tanítónőképző (a mai Mihai Viteazul Főgimnáziumnak otthont adó épület).³⁰

2023. március 2-án lehetőségem adódott meglátogatni az egykori gyár épületét a leszármazottak meghívására, akik máig ott laknak, és elbeszélgettem Wellenreiter János déd- és ükunokájával, Miklós Máriával és Miklós Jácintával. A ház a környező műemlék státusú épületeknek köszönhetően műemlékzónába tartozik, így az elmúlt évszázad alatt minimális változtatáson esett csupán át: az egykori nagy, egymásba nyíló belső tér északi oldalán fekvő egyharmadát leválasztották, jelenleg itt is a leszármazottak rokonai élnek. Ami a kocsibejáró északi oldalán fekvő épületrészt, avagy az egykori családi házat illeti, az napjainkban a Gyulafehérvári Caritas szeretetszolgálat sepsiszentgyörgyi székházának ad otthont.

Az épület egy szerény méretű hátsó kerttel rendelkezik, melynek nagy része ma veteményesként szolgál. A kertből rálátunk a Kós Károly utcával párhuzamos Bánki Dónát utcán elhelyezkedő tömbházakra – ezek kapcsán Miklós Mária megemlítette, hogy valamikor amíg a szem ellát, minden Wellenreiter-birtok volt. Az udvar déli oldalán egy rozoga melléképület található, mely a leszármazottak szerint a gyár épületénél is régebbi. A kút, melyből a sörfőzéshez használt vizet nyerték, hatalmas fémlemezzel van lefödve.

Az épület teljes területe alatt egy óriási pince áll, ez szolgált egykor a sörök tárolóhelyeként. Napjainkban több különálló helyiségre van osztva, az átjárókat a kommunizmus idején befalazták, ma némelyikben műhely van berendezve, a többit pedig tárolásra használják. Az utca felőli középső szoba alatt található pincerész teljesen körbe van falazva, ide lejutni a szoba padlójának felszedése

révén lehet csupán, melyet a leszármazottak voltak olyan kedvesek, hogy megtettek értem. Egy törmelékből kialakított lejtőn érkezünk be a föld alatti terembe, melynek közepén egy jelentős méretű kemence található, ennek rendeltetését nem lehet tudni – a pince lényege a termékek hideg környezetben való tárolása volt, így kifűteni ezt nem lett volna ajánlott.

Miklós Mária megmutatott minden régi családi iratot, mellyel csak rendelkezett: házassági bizonyítványokat, gyászjelentőket, és legfőképp családi fényképeket. Sajnálatos módon Wellenreiter Jánosról csupán egy gyermekkori kép létezik, ez jelenleg az egyetlen ismert felvétel a sörgyárosról. Feleségéről, Haurik Karolináról számos képpel rendelkezik a család, valamint lányukról, Wellenreiter Vilmáról, és férjéről, Pap Jánosról is – Miklós Mária nagyszüleiéről. Egy családi fotón Wellenreiter Vilma, Pap János, valamint gyermekeik, Gizi, Andor és Ilonka láthatóak, illetve egy beazonosítatlan fiatalember – a leszármazottak véleménye szerint a nagyobbik lánynak, Gizinek az udvarlója lehetett. Továbbá a család birtokában van egy „Wellenreiter János Sörfőzdéje Sepsiszentgyörgy” feliratú 19. század végi dombornyomott sörösüveg, valamint az a német nyelvű sörfőzési szakkönyv, amelyet Wellenreiter János használt a gyártás folyamatának el-sajátításához és a receptek kidolgozásához.

A térségben a leggazdagabb és legnagyobb múltú sörtörténelemmel Kézdivásárhely rendelkezik. A sepsiszentgyörgyi levéltárban felleltem egy 19. századi helyrajzot, mely egy bizonyos 16–17. századbéli sörfőzdet és a hozzá tartozó épületegyüttest ábrázol.³¹ A Torja-patak partján elhelyezkedő ipari létesítmény épületei közül mindmáig fennáll néhány.

A brassói iparkamara 1851-es jegyzékében 10 kézdivásárhelyi sörfőző nevét olvashatjuk: Feil Gáspár, Fülöpp Pál, Turoczy András, Jancsó Józsiás, Kováts József, Becsás Emánuel, Poplinger József, Popovits Mihály, Szotyori Dániel és Winternitz Ferdinánd.³² Egy 15 évvel későbbi, azaz 1866-os adójegyzékben már csak kilenc sörfőző neve szerepel: Kováts József, Feil Kasper, Pibblinger Josef, Popovits Michael, Szotyori Dani, Thuroczy András, Csiszér Moses, Thol Samuel, Vellenreiter György.³³ Számos visszatérő névre figyelhetünk itt fel, különbség csupán azok írásmódja között van: Gáspár–Kasper, Poplinger–Pibblinger, Mihály–Michael, stb. 1873-ban már csak Csiszár József, Feil Gáspár, Vellenreiter György, Popovits Mihály, Kober János és társa valamint Kováts József szerepelnek.³⁴

1874-ben Csiszár József, Feil Gáspár, Vellenreiter György, Kober János és Kováts Józsefné.³⁵ 1877-ben ugyanezek a nevek, azzal a különbséggel, hogy a Kober-féle sörgyár itt Nagy és Kober néven szerepel.³⁶ A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara már korábban említett 1884-es jelentésében szerepel egy új név Kézdivásárhelyen, amely sehol máshol nem jelenik meg, ez a Haurik Alfrédé, aki 4.320 hektoliteres termelésű üzemmel rendelkezett, és aki minden bizonnyal rokonságban állt a sepsiszentgyörgyi Haurikokkal. Ugyanitt szerepel Nagy Ézsaiás és Wellenreiter György neve is, az ő gyáraik ekkor 4.680 hl, illetve 6.480 hl sört állítottak elő.³⁷ Az utolsó kézdivásárhelyi adójegyzék 1899-ből származik, ekkor már csupán két név szerepel: Nagy Dénesé és Wellenreiter Györgyé.³⁸

A leggyakrabban visszatérő nevek Kober és Nagy, Feil Gáspár, Wellenreiter György (a vezetéknev megjelenik Vellenreiter és Velreiter, majd később konzisztensen Welreiter formában is, a továbbiakban rá és családtagjaira az utóbbi formában fogok hivatkozni), Kováts József (majd özvegye), valamint Csiszár József. Az utóbbi kettő kivételével mindről rendelkezünk bővebb adatokkal,

amelyeket a továbbiakban fogok részletesebben ismertetni. A kézdivásárhelyi 19–20. századi történelem kulcsfontosságú alakja továbbá Török Samu, akinek a neve nem jelenik meg egyetlen jegyzékben sem, ám adataink bőséggel fennmaradtak az általa működtetett főzderől, így azokat is be fogom mutatni a következőkben.

A Kober és Nagy Sörgyárat megközelítőleg négy évtizedes fennállása során számos néven említik, mint azt a korábbi felsorolásban is láthatjuk. Ennek az az oka, hogy a gyár társtulajdoni felépítésének következtében különböző jegyzők más-más néven ismerték, és következésképp említették azt. Továbbá ekkoriban olyan típusú standardizált cégbejegyzések nem léteztek, mint napjainkban, és a gyárakat a hivatalos iratokban is leginkább úgy nevezték meg, ahogy azok a köztudatban ismertek voltak. Ám az üzem különböző megnevezései arra engednek következtetni, hogy egyes társtulajdonosok idővel kiestek, elhunytak, majd újak léptek a helyükbe.

Az általam eddig talált legkorábbi, 1873-as említésében Kober János és társa Sörgyár néven szerepel.³⁹ Traian Popescu kutatásai alapján 1878–92 között Nagy és Kober Sörgyára, majd 1892–1902 között Nagy Dénes sörgyára. 1902–1908 között Nagy Dénes (vagy Dionys) és Szőcs Károly sörgyára, ebből a korból fennmaradt adatok szerint a gyár 1903-ban 1.584 hl, 1908-ban pedig 3.350 hl termeléssel rendelkezett. 1908–1910 között Nagy és Jancsó Sörgyára néven szerepel Popescunál,⁴⁰ végül 1910–12 között Ifj. Jancsó Mózes Gőzsörgyára néven működött, majd 1912 tavaszán csődbe ment a vállalat.⁴¹ A gyár minden ingóságának elárverezése még abban az évben, december 16-án kezdetét vette.⁴²



3. ábra: Számolócédula Ifj. Jancsó Mózes Gőzsörgyárból, 1910 körülről. Forrás: a szerző tulajdona.

Hogy jobban megértsük a sörgyár nevének változási folyamatát, szemügyre kell vennünk kapcsolati rendszereket és családfákat egyaránt. Kober János születési és elhalálozási adataira még nem sikerült rálelnem, holott kulcsfontosságú szerepet játszanának a gyár történetének megismerésében.

Nagy Ezékiás 1822-ben született, 1842-ben feleségül vette Fülöp Annát, akitől 1843-ban született Dénes nevű fia.⁴³ Kober János üzletember feltehetőleg először Nagy Ezékiással indíthatta el sörgyárát, habár erre semmi írásos bizonyítékot nem találtam. Feltételezem ellenben, hogy a Brassói Kereskedelmi és Iparkamara 1884-es kimutatásában szereplő kézdivásárhelyi sörfőző, Nagy Ézsaiás, illetve az imént említett Nagy Ezékiás ugyanaz a személy volna, hiszen már láttunk ehhez hasonló névváltozatokat, különböző helyen és időben jegyzett iratok között (például Feil Gáspár–Feil Kasper). Ez a feltételezés azzal is alátámasztható, hogy a gyárat 1878–92 között Nagy és Kober néven említik, majd Ezékiás 1893-as halálát követően Nagy Dénes sörgyára néven működik tovább – apáról fiúra szállva.

Szócs Károlyról, Nagy Dénes későbbi üzlettársáról kevés adatunk maradt fenn. 1855-ben született, édesanyja Sebesi Anna volt,⁴⁴ aki feltehetőleg Dénes feleségének, Sebesi Rozának lehetett a rokona. Dénes későbbi üzlettársa és gyárának leendő örököse, ifj. Jancsó Mózes is tágabb családjához tartozott: első unokatestvérének, Fülöp Máriának a férjéről van szó, aki Dénes 1909-es halálát követően továbbvitte az üzemet Ifj. Jancsó Mózes Gózsörgyára néven, annak csődbe meneteléig.⁴⁵ Csavar Emil kézdivásárhelyi gyűjtő őriz egy dombornyomott sörösüveget a gyár utolsó néhány évéből, „Ifj. Jancsó Mózes Gózsörgyára K. Vásárhely” felirattal.

A már korábban említett 16–17. századi sörfőzde helyrajza a 19. század végéről származik, és egy két éven át húzódó jogi vita iratcsomójának csatolmányaként találtam meg a sepsiszentgyörgyi levéltárban. A Feil Gáspár-féle sörfőzderől van szó, amelyet 1847-ben⁴⁶ alapított a Kézdivásárhelytől ekkor még különálló településként létező Kantában,⁴⁷ a 97. házszám alatt.⁴⁸ A sörgyáros halála után az üzemet fia, Feil Ede örökölte meg, aki – pénzsűkében lévén⁴⁹ – 1886-ban eladta a teljes telket minden ipari létesítményével együtt bizonyos Csiszár Imre szeszgyárosnak, ő pedig a Feil-sörgyárat is szeszgyárrá tervezte átalakítani.

Ez a szomszédok és több városi polgár nemtetszését váltotta ki, kifogásolván a szeszgyárrá alakítással járó új gőzkazán beszerelését, amely azon túl, hogy zajos, komoly tűzveszélyt is jelentene a környező épületekre, továbbá hivatkoztak arra a néhány évvel korábbi városi rendeletre is, amely tiltotta az új szeszgyárak építését a város területén belül.⁵⁰ Végül azon kompromisszum árán, hogy a gőzkazánt nem a sörgyár főépületébe, hanem annak egyik melléképületébe állítják fel,⁵¹ 1888. márciusára végbement az átalakítás, és a szeszgyárat üzembe helyezték.⁵²

Az épületkomplexum bizonyos részei (az I-től V-ig terjedő jelzéssel ellátott terek) a mai napig állnak, felismerhetőek szatelitképen is. A helyrajzon megjelölt görögkeleti kápolnának, valamint görögkatolikus templomnak köszönhetően sikerült beazonosítanom a telket mint a Vásárhelyi Péter utca és a Rózsapalló utca sarkán elhelyezkedő ingatlant. Tulajdonosa napjainkban Gáspár Csongor kézdivásárhelyi befektető, jelenleg a Lecsóház nevű, közösségi térként szolgáló műhelyt működteti benne. Szintén az ő birtokában van a szemközt elhelyezkedő Török Sörgyár épülete is, melyről a későbbiekben fogok értekezni.

2023. április 13-án tettem látogatást Gáspár Csongornál, aki csupán egy hónappal korábban, a sepsiszentgyörgyi Lábas Házban tartott *Wellenreiter*től *Lucretiáig: Kóstoló a háromszéki sörfőzés történetéből* című előadásom⁵³ következtében szerzett tudomást arról, hogy nem egy, hanem két volt sörgyár épülete van a tulajdonában, lévén hogy a Török Sörgyár épülete is az övé. Elmesélte, hogy az egykori Feil-féle főzde a kommunizmus éveitől kezdve konzervgyárként működött (ennek köszönhetően nevezték a helyiek már az 1970-es évektől kezdődően „Lecsóház”-nak), majd lerakatként, raktárként szolgált. Az épületkomplexum néhány évvel ezelőtt került a birtokába, azóta felújította, belső tereit átalakította, de elmondása szerint már átvételkor különbözött az épület alaprajza a 19. századi kialakításához képest: a termeket jobban feldarabolták, a belső átjárókat befalazták, ezeknek a boltívei előkerültek, miután leverték a vakolatot a tégláról. A termék belmagassága sokkal alacsonyabb, mint volt eredetileg, hiszen feltehetőleg az 1950-es években kibővítették az épületet egy emelettel, az egykori nagy padlás pedig jelenleg kihasználhatatlan, mivel legmagasabb pontján sem haladja meg a fél métert (ezek az átalakítások jól láthatóak az épület ut-

ca felőli frontján a téglák vonalaiban, itt volt egykor a padlásfeljáró is). Napjainkban már semmi jel sem utal rá, hogy itt egykor sörgyár működött volna.

A Torja-patak még a 20. század derekán is a kert aljában folyt, mint ahogy az a helyrajzon is illusztrálva van (ez fontos volt például a hűtéshez és az eszközök mosásához, a sörfőzéshez használt vizet ellenben kútból nyerték), nyomvonalát az államszocializmus idején szabályozták.

A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter János sörgyáros fivére, György – aki nevét gyakran Welnreiterként írta, feltételezhetően a megkülönböztethetőség érdekében –, sikeres vállalkozást épített fel Kézdivásárhelyen. A Torja-patak partján, a Kantában indította el sörgyárát az 1850-es évek közepén, az 1870-es években kibővítette, majd 1890-ben modern felszerelésekkel látta el, amelyeket a bécsi Rich & Co. cég gyártott. Ugyanekkor új pincével, jégveremmel és szárítóval is kibővítette a gyárat, amelyet „gőz-sörfőzde”-ként emlegettek.⁵⁴ Kapacitása 1880–1884 között évi 6.480 hl volt, ám 1902-re ez 3.250 hl-re csökkent.⁵⁵ A gyár híres terméke a Korona Sör volt.



4. ábra: Korona Sör címkéje Wellenreiter György sörgyárából, 19. század vége – 20. század eleje.

Forrás: József Álmos tulajdona.

Welnreiter György 1904-es halálát követően a gyárat fia, János vitte tovább saját neve alatt. Ismét megemelte a termelés mennyiségét: 1908-ban 3.380 hl sört főztek, 1912-ben 7.100 hl-t, 1917-ben már 7.900 hl-t, ezzel Háromszék valaha volt legnagyobb sörfőzdéjévé vált az impériumváltás előtti időkben.⁵⁶

Welnreiter János 1931-ben hunyt el, ekkor két lánya, dr. Fekete Andrásné Welnreiter Vilma és dr. Jancsó Béláné Welnreiter Erzsébet közkereseti társasággá alakították a vállalkozást, és átnevezték „Welnreiter János leszármazottai sörgyár”-ra (Fabrica de bere Ioan Welnreiter succesori).⁵⁷ Ám a gyár ezt követően nem volt hosszú életű, és 1932. december 31-én beszüntette tevékenységét.⁵⁸

A város főterének északkeleti szegletében, az Apafi Mihály utca jobb oldalán a 7. és 8. udvarterek között helyezkedik el a Wellenreiter-ház, amelyet a helyiek mára már inkább Táncczos-házként ismernek, miután Táncczos Sándor egykori csavargári tisztviselő lakott itt 1959-től 2015-ig. Az 1823-ban épült házat Welnreiter György feltehetően az 1850-es években vásárolta meg. A ház nem rongálódott meg a nagy 1843-as tűzvészben, ennek köszönhetően ma Kézdivásárhely főterének egyik legrégebbi épülete. Jancsó Katalin szociológus kutatásai során arra a következtetésre jutott, hogy 1849-es moldvai hadjárata előtt ebben a házban szállt meg Bem József tábornok.⁵⁹ Az épületet Welnreiter György halála után fia, János örökölte meg,⁶⁰ majd annak sógora, dr. Jancsó Béla ügyvéd birtokolta egészen az 1948-as államosításig. Az épület megsínylette az 1977-es nagy földrendést, állapota a 2000-es évekre jelentősen leromlott, 2012-ben omlásveszély miatt el kellett bontani az emeleti erkélyét. Nagy Szilamér

kézdivásárhelyi vállalkozó 2015-ben vált az ingatlan birtokosává és a rákövetkező évben megkezdte annak felújítását.⁶¹

Szintén Kézdivásárhelyen működött 1862-től az 1880-as évekig Török Samu sörgyára (a mai Vásárhelyi Péter utca 3. szám alatt), majd az 1890-es évektől Erdély Mihály csíki vállalkozó vezetése alatt újraindult a sörfőzés – továbbra is *Török Sör* néven –, és az 1930-as években még javában zajlott. Említve van Török és Szócs Sörgyaraként is, ez a bizonyos Szócs feltehetően Samu feleségének, Szócs Irénnek lehetett a rokona. Az 1910-es évekből van feljegyzésünk róla, hogy Havasaljai Sör néven palackoztak italt, illetve fennmaradt az utókor számára a Török Sörgyár Imperial nevű termékének címkéje is.



5. ábra: A Török Sörgyár Imperial Sör nevű termékének címkéje az 1920–1930-as évekből.

Forrás: Gáspár Csongor tulajdona.

A gyárból alagút vezetett át az utca alatt Kovács Miklós szemközti házának pincéjéig, melyet sörraktárrá alakítottak, a hordókat kézi erővel egy kis szekéren hordták át.⁶² A sörgyár két impozáns kéménnyel rendelkezett, egy az épületen belül, egy pedig annak keleti fala mellett állt. Bár a gyár mellett folyt a Kantától Kézdivásárhelyt elválasztó Rácok patak, ezt csupán ugyanazokra a célokra lehetett felhasználni, mint a Feil Sörgyár esetében (hűtés, mosás), így az udvaron ástak egy kisebb kutat, ahonnan kinyerték a sörfőzéshez szükséges vizet.⁶³ (A Rácok patakát szintén szabályozták az államszocializmus idején, napjainkban föld alatti csőrendszeren keresztül belefolyik a kanalizálásba, nem látható a felszínről.)⁶⁴ Kapacitása szintén 4.000 hektoliter volt, így a három legnagyobb háromszéki sörfőzde (a sepsiszentgyörgyi és kézdivásárhelyi Wellenreiter-féle sörgyarak, valamint a Török-sörgyár) megközelítőleg évi 13.000 hektoliteres termelésre volt képes, mellyel 1898-ban „a százéves kimutatások élén állt”.⁶⁵

A sörgyár telke egykoron jelentős méretű volt, nyugati irányban a mai Vásárhelyi Péter utcára merőleges Márton Áron utcáig húzódott, itt épült fel a Török család háza, amelynek földszintjén söntés működött, a „Fabrica de Bere Török Samu Sörgyára” felirat még az 1930-as években is látható volt. A rendszerváltást követően az ingatlanok visszakerültek a leszármazottak birtokába, akik a telket felदारabolták (ennek köszönhetően került néhány évvel ezelőtt a sörgyár épülete Gáspár Csongor tulajdonába), mára csak a családi ház az övék, amelynek a külsejét az 1990-es években felújították, ekkor tűntek el a díszítőelemek az utca felőli frontról és kapta meg az épület mai egyszerű, fehér-rózsaszín külsejét.

A Török Sörgyár dombornyomott sörösüvegei közül különböző korszakokból maradtak fenn darabok, többek között Beke Ernő és Csavar Emil kézdivásárhelyi gyűjtők kollekcióiban, így tudomásunk van 1918 előtti, magyar feliratú („Ifj. Török Samu Kézdi-Vásárhely”⁶⁶) és 1918 utáni, román feliratú („Fabrica de Bere Török Samu Tg. Secuiesc”) palackokról is.

2023. április 13-i látogatásom során Gáspár Csongor körbevezetett a Török Sörgyár épületében is. Bár ez is számos átalakításon esett át a 20. század folya-



6. ábra: A Törökök családi háza és söntése az 1930-as években, ekkor még látszott a „Fabrica de Bere Török Samu Sörgyára” felirat.

Forrás: Gáspár Csongor tulajdona.

mán, – a Feil-féle sörgyárral ellentétben – jól felismerhetőek a termek eredeti kialakításai. A rendszerváltást követően sokáig szolgált bőrműves műhelyként, ekkor alakult ki a ma is látható belső felosztása. A gyár két nagyobb, összeépített épületből áll, amelyekről a tulajdonos úgy feltételezi, hogy néhány év különbséggel épülhettek. Ezt igazolná az is, hogy a kettő között nincsenek megosztott, közös terek, hanem egy nagy, folytonos fal választja el őket egymástól, az átjárás pedig csak kisebb, utólag kialakított nyílásokon keresztül történik.

Az udvaron levő kútnak mára már nincs nyoma, feltehetően ennek helyén alakított ki a bőrműves egy pöcegödröt. A gyárra merőlegesen egykor egy nagyobb csűr állt, ezt a rendszerváltást követően bontották el (a tető nyomvonala máig látszik a nyugati falon) és építették fel helyére a ma is álló háromautós garázst, amely többnyire műhelyként szolgált. A bejárás a gyár földszintjére ma ezen keresztül történik, mivel a régi főbejáratát befalazták, ez elé épült az 1990-es években az első emeletre vezető kinti lépcső. A garázson keresztül az épület hátsó, magasabb részébe érkezünk, amelynek első emelete jól láthatóan utólag volt építve: az ablakok megszakítás nélkül mennek az emelet padlója fölé, a gerendák utólag vágott bemélyedésekbe vannak behelyezve a falba.

A teremből a gyár alacsonyabb, utca felőli épületébe lehet átmenni, balra látható a befalazott régi főbejárat, jobbra pedig egy négyzet alaprajzú, kicsi, nehezen kihasználható „szoba” található. Ez nem más, mint az egykori belső kémény csöve, amelyet – miután fölöslegessé vált – minden emeleten megszakítottak, ezáltal azonos méretű, kis termeket kialakítva. Az első emeleti teremben volt a bőrműves irodája, a második emeleti teremből pedig még fel lehet nézni a kémény egykori csövén keresztül a tetőszerkezetre, hiszen a kúrtót a tető vonaláig bontották csupán vissza. A másik kémény a ma már szomszédos telken helyezkedett el, ennek nem maradt nyoma.

A földszinti előtérből egy nagyobb csarnokon keresztül jutunk abba az utca felőli terembe, ahonnan indult az alagút a szemközti ház pincéjébe. Ezt az államszocializmus idején feltöltötték törmelékkel és lebetonozták a lejáratot. Gáspár Csongor nekiveselkedett a feltárási munkának: fél méter után már sikerült rálelni az alagút téglafalára, ám az olyan mértékben megszívta magát nedvességgel, hogy előtáráására nagyon kevés az esély. A tulajdonos tudomása szerint a szemközti ház pincéjében (melyet évtizedek óta burgonyatárolásra használnak) máig látszik az alagút befalazott bejárata, a fal elbontásával talán megnyílna az alagút egy része is, ám látogatásom alkalmával nem volt lehetőségünk ide bejutni.

A gyár többi emelete is számos változtatáson esett át: az alacsonyabb épület első emeletének padlója fölött a földszinti ablakok boltívei kerültek elő a vakolat leverését követően. A belső lépcsőház az egykori fő kéménnyel van egy vonalban, egyik irányban a magasabb, másik irányban az alacsonyabb épületrész emeleteire van innen bejárás, amelyek között a padlók szintjei sehol sincsenek egyazon magasságban – ez is a számos átalakításra, illetve a két rész külön időben történt felépítésére utal. A padlástérben látható a visszabontott kürtő és az eredeti, 19. századi tetőszerkezet.

A háromszéki ipari sörgyártás az 1940-es évek elejére teljes mértékben megszűnt, újjáéledésére csupán a kommunista rendszer megbukása utáni években került sor – holott volt kísérlet az uzoni szeszgyár sör- és malátagyárral való kibővítésére az 1970-es évek végén, ám erre végül nem került sor.⁶⁷ Hogy miért, az már egy külön, hosszú történet – talán majd egy nap erről is értekezem.

■ JEGYZETEK

1. Jelen írás a kolozsvári Babeş-Bolyai Tudományegyetem Történelem és Filozófia Karán folytatott tanulmányaimat lezáró, *A háromszéki sörfőzés története 1867-től napjainkig* c. államvizsgadolgozatomból, amelyet dr. Fodor János egyetemi adjunktus vezetésével írtam meg 2023-ban.
2. *Verzeichniß der Wahlberechtigten aus dem Gewerbsstande in dem Bezirke der Handels- und Gewerbetammer in Kronstadt für das Wahljahr 1851*. 185.
3. Uo. 205.
4. Traian Popescu: *Historisches Brauereiverzeichnis Rumänien*. Eigenverlag BeRoMania, Höhenkirchen-Siegertsbrunn, 2015. 30.
5. Uo. 33.
6. Szócsné Gazda Enikő: *A Zathureczky család székelyföldi ága a 19. században. Gazdaság- és mentalitástörténeti vázlat*. In: Kinda István (szerk.): *Acta Siculica 2011*. Sámán Kiadó, Sepsi-szentgyörgy, 2011. 286.
7. Uo. 292.
8. Uo. 293.
9. Uo. 292.
10. Uo. 293.
11. Popescu: i.m. 33.
12. *A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1880–1884*. Gött János és fia Henrik könyvnyomdája, Brassó, 1886. 139.
13. Keserű ízű sör, melyet a hidegebb hónapokban főznek azzal a céllal, hogy nyáron értékesítsék, ezért a főzés után néhány hónapig hagyják a hordóban állni és érni. Lásd: Juhász József, Szőke István, O. Nagy Gábor, Kovalovszky Miklós (szerk.): *Magyar értelmező kéziszótár A–K. Kilencedik kiadás*. Akadémiai Kiadó, Bp., 1992. 61.
14. Németül *Märzen*, neve a márciusra utal, mely az utolsó elegendően hideg hónap volt ahhoz, hogy még sört lehessen főzni, melyet a nyár folyamán hideg barlangokban, pincékben tároltak. Közepesen testes, édes-malátás ízű sörök, színviláguk a narancsostól a vörösrézig terjed, alkoholtartalmuk minimum 5%, de inkább magasabb. Lásd: The Beer Hunter. Beer culture. *BeerHunter.com* <https://sites.google.com/brookes.ac.uk/beer-hunter/home/beer-culture?authuser=0> [2023. 06. 19.]
15. Egyfajta *Doppelbock*, avagy dupla baksör, hagyományosan a tavaszi hónapokban fogyasztott édesen malátás és gazdag illatanyagú lager sör, színe sötétbarna, alkoholtartalma általában magas, 8% fölötti. Lásd: The Beer Hunter. Beer culture. *BeerHunter.com* <https://sites.google.com/brookes.ac.uk/beer-hunter/home/beer-culture?authuser=0> [2023. 06. 19.]
16. *Közgazdasági Értesítő*, 1884. július–december. 3. évf. (1884. 12.11.) 50. sz. 1892.
17. Más nevén Balling-fok (°B), a sörlé szárazanyag-tartalmának tömegszázalékát mutatja az erjesztés megkezdése előtt. Mivel ez a felosztás a gyártás egy korai szakaszára vonatkozik, így az azonos Plato-fokú sörlé más és más alkoholfokú italt eredményezhet. Lásd: *Mi az Balling-fok? Az alkohol rejtélyes mértékegységéről*. Elesztohaz.hu <https://elesztohaz.hu/sztorik/mi-az-a-balling-fok/> [2023. 06. 19.]
18. *A Marosvásárhelyi Kereskedelmi és Iparkamara jelentése kerületének közgazdasági viszonyairól az 1897. évben*. Adi Árpád nyomdája, Marosvásárhely, 1898. 133–139.
19. *A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1880–1884*. 139.

20. József Álmos: *A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter család*. Háromszék napilap 2012. 08. 28., 6678. sz. 1.
21. 2018. júliusi utcakép Sepsiszentgyörgyről, a Wellenreiter János-féle egykori sörfőzde épületéről. Maps.google.ro <https://www.google.ro/maps/@45.8610435,25.7853127,3a,71.3y,130.44h,89.81t/data=!3m6!1e1!3m4!1sXhmNnG9GRBmtKYiMxVOTPw!2e0!7i13312!8i6656?hl=hu> [2022. 12. 21.]
22. József Álmos: *A sörgyártás kezdetei Háromszéken*. Háromszék napilap 2021. 07. 08., 9278. sz. 8.
23. József Álmos: *A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter család*. Háromszék napilap 2012. 08. 28., 6678. sz. 1.
24. Popescu: i. m. 165.
25. *A Marosvásárhelyi Kereskedelmi és Iparkamara jelentése kerületének közgazdasági viszonyairól az 1893-ik évben*. Imreh S. nyomdája, Marosvásárhely, 1894. 181.
26. Popescu: i. m. 165.
27. József Álmos: *A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter család*. Háromszék napilap 2012. 08. 28., 6678. sz. 1.
28. Oana Botezatu: *Fabrica Grivița se vrea demolată*. Evz.ro 2007. 05. 07. <https://web.archive.org/web/20170903211517/http://evz.ro/fabrica-grivita-se-vrea-demolata-441661.html?page=2> [2022. 12. 21.]
29. József Álmos: *A sörgyártás kezdetei Háromszéken*. Háromszék napilap 2021. 07. 08., 9278. sz. 8.
30. József Álmos: *A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter család*. Háromszék napilap 2012. 08. 28., 6678. sz. 1.
31. Arhivele Naționale ale României, Direcția Județeană Covasna (A továbbiakban: ANRCV) Fond 6, inv. 570 (Kézdivásárhelyi Feil Ede szeszgyár építés ügye), ua. 1888, megszámozatlan (utolsó lap)
32. *Verzeichnik der Wahlberechtigten*. 186.
33. ANRCV Fond 20, inv. 942 (V/4 Industrie, meserii, ucenici, bresle, etc.), ua. 2001, 35v.
34. Ua. 2210, 35., 37v., 38v., 39.
35. Ua. 2281, 5., 8., 8v., 9.
36. Ua. 2371, 32., 34., 39v., 41., 44v.
37. *A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1880-1884*. 139.
38. ANRCV Fond 20, inv. 942, ua. 2514, megszámozatlan lapok
39. ANRCV Fond 20, inv. 942, ua. 2210, 38v.
40. Popescu: i.m. 184.
41. *Csődök*. Világ 1912. 05. 28., 125. sz. 9.
42. Dr. Jancsó Béla: *Árverési hirdetmény*. Székely Nép 1912. 12. 03., 133. sz. 5.
43. Nagy Dénes családfája. Lásd: 21. ábra.
44. Szőcs Károly családfája.
45. Nagy Dénes családfája.
46. Nagy Botond: *Mercur a keleti végeken*. II köt. Kriterion, Kvár, 2021. 44.
47. Kantalfalva 1849-ben egyesült Kézdivásárhellyel, addig Felső-Fehér vármegye legkeletibb exklávéjának része volt. Lásd: Beke Ernő: *Üdvözet Kézdivásárhelyről*. Ambrózia, Kézdivásárhely, 2004. 11.
48. ANRCV Fond 6, inv. 570, ua. 1888, 23.
49. Uo. 81.
50. Uo. 9–10.
51. Uo. 42.
52. Uo. 81–81v.
53. Hecser László: *Szeretjük a sört!* Háromszék napilap 2023. 03. 03., 9692. sz. 11.
54. József Álmos: *A sörgyártás kezdetei Háromszéken*. Háromszék napilap 2021. 07. 08., 9278. sz. 8.
55. Popescu: i. m. 185.
56. Uo.
57. ANRCV Fond 6, inv. 798 (Dosarul firmei Fabrica de bere Ioan Wellenreiter succesori), ua. 29, 1.
58. Uo. 12.
59. Iochom István: *Felújítják a Wellenreiter-házat*. Háromszék napilap 2016. 02. 17., 7724. sz. 3.
60. Dimény Attila: *A polgárosodás társadalmi és kulturális hatásai Kézdivásárhelyen (1750–1944)*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2018. 204.
61. Iochom: i. m.
62. József Álmos: *A sörgyártás kezdetei Háromszéken*. Háromszék napilap 2021. 07. 08., 9278. sz. 8.
63. *Kézdivásárhely műemlék épületei. Török sörgyára*. <https://kezdimuemlekepuletei.wordpress.com/torok-sorgyara/> [2022. 12. 21.]

64. Olasz Gabriella: *Bevezető*. In: Beke Ernő: *Üdvözlét Kézdivásárhelyről*. Ambrózia, Kézdivásárhely, 2004. 14.
65. Kisgyörgy Benjámín: *A sör útja Háromszéken*. Háromszék napilap 1997. 12. 09., 2215. sz. 1.
66. Nem lehet pontosan tudni, hogy édesapját Török Sándornak vagy Török Samunak hívták, mivel korabeli iratokban mindkét formában megjelenik, de a sörgyáros 1918 előtti saját üvegein magát ifjabb Török Samuként nevezi meg. Lásd: Török Samu családfája.
67. ANRCV Fond 1, inv. 5 (Comitetul Județean de Partid), ua. 1/1979, 143–147.

■ BIBLIOGRÁFIA

1. Levéltári források

- ANRCV Fond 1, inv. 5 (Comitetul Județean de Partid)
- ANRCV Fond 6, inv. 570 (Kézdivásárhelyi Feil Ede szeszgyár építés ügye)
- ANRCV Fond 6, inv. 798 (Dosarul firmei Fabrica de bere Ioan Welnreiter succesorii)
- ANRCV Fond 20, inv. 942 (V/4 Industrie, meserii, ucenici, bresle, etc.)

2. Könyvek

- A Brassói Kereskedelmi és Iparkamara jelentése, 1880–1884*. Gött János és fia Henrik könyvnyomdája, Brassó, 1886.
- A Marosvásárhelyi Kereskedelmi és Iparkamara jelentése kerületének közgazdasági viszonyairól az 1893-ik évben*. Imreh S. nyomdája, Marosvásárhely, 1894.
- A Marosvásárhelyi Kereskedelmi és Iparkamara jelentése kerületének közgazdasági viszonyairól az 1897. évben*. Adi Árpád nyomdája, Marosvásárhely, 1898.
- Beke Ernő: *Üdvözlét Kézdivásárhelyről*. Ambrózia, Kézdivásárhely, 2004.
- Nagy Botond: *Mercur a keleti végeken*. I. és II. köt. Kriterion, Kolozsvár, 2021.
- Popescu, Traian: *Historisches Brauereiverzeichnis Rumänien*. Eigenverlag BeRoMania, Höhenkirchen-Siegertsbrunn, 2015.
- Verzeichniß der Wahlberechtigten aus dem Gewerbsstande in dem Bezirke der Handels- und Gewerbetammer in Kronstadt für das Wahljahr 1851*.

3. Szakcikkék és tanulmányok

- Dimény Attila: *A polgárosodás társadalmi és kulturális hatásai Kézdivásárhelyen (1750–1944)*. Kriza János Néprajzi Társaság, Kvár, 2018.
- Szócsné Gazda Enikő: *A Zathureczky család székelyföldi ága a 19. században. Gazdaság- és mentalitástörténeti vázlat*. In: Kinda István (szerk.): *Acta Siculica 2011*. Sámán Kiadó, Sepsiszentgyörgy, 2011. 286–293.

4. Internetes források

- Botezatu, Oana: *Fabrica Grivița se vrea demolată*. Evz.ro 2007. 05. 07. <https://web.archive.org/web/20170903211517/http://evz.ro/fabrica-grivita-se-vrea-demolata-441661.html?&page=2> [2022. 12. 21.]
- Kézdivásárhely műemlék épületei. Török sörgyára*. <https://kezdimuemlekepuletei.wordpress.com/torok-sorgyara/> [2022. 12. 21.]
- Mi az a Balling-fok? Az alkohol rejtélyes mértékegységéről. *Elesztohaz.hu* <https://elesztohaz.hu/sztorik/mi-az-a-balling-fok/> [2023. 06. 19.]

5. Sajtó

5.1. Korabeli sajtó (1876–1940)

- Csödök. Világ 1912. 05. 28., 125. sz. 9.
- Dr. Jancsó Béla: *Árverési hirdetés*. Székely Nép 1912. 12. 03., 133. sz. 5.
- Közgazdasági Értesítő*, 1884. július–december. 1884. 12. 11., 50. sz.

5.2. Jelenkori sajtó (1990–napjaink)

- Hecser László: *Szeretjük a sört!* Háromszék napilap 2023. 03. 03., 9692. sz. 11.
- Iochem István: *Felújítják a Wellenreiter-házat*. Háromszék napilap 2016. 02. 17., 7724. sz. 3.
- József Álmos: *A sepsiszentgyörgyi Wellenreiter család*. Háromszék napilap 2012. 08. 28., 6678. sz. 1.
- József Álmos: *A sörgyártás kezdetei Háromszéken*. Háromszék napilap 2021. 07. 08., 9278. sz. 8.
- Kisgyörgy Benjámín: *A sör útja Háromszéken*. Háromszék napilap 1997. 12. 09., 2215. sz. 1.

HALMOSI SÁNDOR

Istenszéke

Széknek mondd, de nem az. Nemcsak komplex gerincvédelmet kínál, dolgoztatja a törzsizomzatot, élénkíti a keringést, de a kialakult derékbántalmakat, mozgásszervi problémákat is hatékonyan enyhíti a test mélyizomzatának finom erősítésével, lendületet, fittséget kölcsönöz, aktívan tartja a testet, az aktív ülést segíti, feltöltődve állsz fel belőle. Dinamizmussal ötvözött kényelme reményt ad a bekerített cohorsnak. Izzik mögöttük a Galonya, benépesül menekülőkkel a Bisztra-patak medre. Néha Frida ül rajta, néha az Úr, a legfájóbb gerincű kende. Csendül tanul a legutolsó sírás. A tényleges csendben meghallani végre az ellenpontozatlan fűgát. A vezérszólamot már ismerjük, de ránk vár a kidolgozás, az öreg cédrusok kora. Együttélni tanul angyallal az ördög, emberrel a medve.

La risposta è eterna.

La risposta è niente.

Köszönöm a jószágot

Köszönöm a jószágot, mi őrizetlen maradt.
A jó füvek mindig a szöközőkben nőnek,
és fedetlen fővel jönnek a hívatlan taposók.
A cella és az arborétum között, át a klauzúrán.
Tékozló fiúkkal tele a bérci tető.

Mint a cédrusok

Azóta sem ültettem fát, cserjét, külön járjuk a fásult világot, és külön öleljük a puha kérgű öreg cédrusokat. Mint vasárnap Selmecen, a Bányászati Egyetem botanikus kertjében. Kettő elől, hátul heten, egyik sem magányos, csak a beszéd bolyong bennük is, és a szerelem, a Kálvária örök látványa. Nem mennek fel. Együtt jönnek le minden zarándokkal.

BERETVÁS GÁBOR

„MERT MINDIG ZABÁLUNK, MAGYAR ÁTOK”

**A társadalmi viszonyok és az étkezés kapcsolata
a rendszerváltás előtti magyar filmben**



A nagybetűvel írt magyar gasztrofilmként is felfogható Szindbád képsorai azok, amik Gujdár József makrofelvételei miatt nemcsak filmtörténeti jelentőséggel bírnak, de esztétikai magasságokba emelték a magyar konyha érzékeltetésének kísérleteit.

■ „Mert mindig zabálunk, magyar átok” – hangzik el az önostorozó Gálffy Eduárdot alakító Darvas Iván szájából *A tizedes meg a többiek* című filmben. A szerep szerint a több nyelven beszélő európeér meglátása ez. A vígjátéki jelenetben a kastélyi környezetben lukulluszi lakomára készülő magyar katonák kénytelenek egy ajtó rejtékéből leselkedve nézni, ahogy a Wehrmacht katonái a szalonba nyomulnak. A roskadásig megrakott asztal ínycségeiről lemaradnak, akárcsak a nézők, akik a Márkus László által alakított haspók német tiszt torkoskodását sem tudják soha végignézni, mert az erre kielezett jelenetek visszatérő módon megszakadnak, és csak ízelítőül szolgálnak. Ez nemcsak Keleti Márton filmjének sajátja. A magyar filmben a lakomázás rítusa sokszor vagy el sem kezdődik, vagy félbeszakad. Ritka az olyan filmes jelenet, amely az ízek és illatok nyugodt kiélvezéséről szólna.

Ennek persze megvan az oka. Míserint a kulináris élvezetek megkívánják, hogy a filmes környezetben lévő állapotok indokoltá tegyék ábrázolásukat. A jelenség a harmincas-negyvenes években készült hangosfilmekben már megfigyelhető. A szépen megterített asztal egy-egy jelenetnek csak az apropója. A Horthy-korban készült filmek tehát nem kényeztetik a nézőt azzal, hogy érzékeit gourmet-jelenetekkel csiklandozzák.

Annak ellenére sem, hogy a magyar hangosfilmgyártás első sikerprodukciója, az 1931-ben bemutatott *Hyppolit, a lakáj* felettébb érzéklete-

sen nyitja meg az utat a magyar film étkezésábrázolásai előtt. A vígjátéki forma pedig egy társadalmimobilitás-történetbe ágyazza bele a gasztrojeleneteket. A Kabos Gyula által alakított szállítmányozási vállalkozó, Schneider Mátyás ugyanis vagyongyarapodása folytán nagypolgári létformára lesz kényszerítve úrhatnám felesége nyomására, aki egy grófi komornyikot szerződtet arra, hogy a társadalmi elit szokásrendjét otthonában meghonosítsa. Ez a fordulat Schneider (és Schneiderné) étkezési szokásaira is kihat.

A kispolgári koszt száműzve lesz a komornyik által. Az addig hideg libasültet fiatal hagymával (és néhány idősebbel) és friss kenyérral vacsorázó Schneidernek a vígjátéki narratíva szerint a rákényszerített társadalmi normának megfelelően kell étkeznie. Az addig a személyzettel hasonkoszton élő családfőnek az étkezésen keresztül is el kell sajátítania az úri életmódot. Ez a feleségre is igaz, ő az elvárásoknak megfelelően karcsúsító diétán kell hogy áttessen, ezért csupán egy almát früstökölhet.

A rendező, Székely István külön jeleneteket szán a napszaki étkezéseknek. Schneider reggelijébe olyan elemek kerülnek, amiket addig nem ismert. Reggeli grapefruitot szolgálnak fel neki, aminek fanyar íze tiltakozást vált ki belőle, ezért a cukortartóba rejtja a gyümölcsöt. A lazacot pedig céklának nézi, illetve egy másik jelenetben a marmeládosedény és a lágytojás-tartó is az asztal tartozéka lesz. Az esti, otthon elköltendő paprikás csirke elmarad, helyette orfeumi pezsgőzésre kerül sor, holott Schneider eddig a Rezeda kocsmáig jutott, és csak spiccességgig menő társasági sörözés közben láttuk. A söröskrigli otthonában is az étkezés tartozéka.

Schneiderék megváltozott étrendjének ellenpólusa az alagsori konyhában sült libacombot érzékletesen elköltő alkalmazott által felvázolt menüsor. A cseléd rész központi helyére, a konyhába lelopakodó Schneiderné a zugevők bűnös vágyakozásával fordul a szintén jó húspan lévő Tóbiás által fogyasztott méretes porció felé, melynek segítségével a portás egyenruhába bújtatott kocsis olyan nyálcsorgató érzékletességgel festi le a Rezeda kocsmá kínálatát, hogy a komornyik által almadiétán tartott Schneiderné majd elalél csak a szavak hallatán is.

Ennek okán a következő jelenetben már őt látjuk a Rezeda teraszán. A rendező azonban nem az ételek képi hangsúlyozására építi fel a jelenetet. Eiben István operatőr, bár volna rá lehetőség, képileg nem hozza közel a zamatos ételeket. Azok elsöre megmaradnak a szavak szintjén, a néző fantáziájára bízva. A rendelés idézi a Tóbiás által lefestett kínálatot: fatányéros szalonnával és sok-sok rosejblival, de Schneiderné megtoldja azt előétellel és desszerttel. Az asszony libamájpástétomot és későbbre túrós gombócot is rendel sok-sok tejfellel. Sőt nem hagyja ennyiben. Sajtot, gyümölcsöt, tortát sok-sok tejszínhabbal és feketekávé is kér. Csömörig ható zuglakoma ez. Amit a szomszéd asztalnál söröző Tóbiást játszó Szenes Ernő étkezést végigkísérő gyönyörködő tekintete és nagyot nyelése tesznek még inkább átélhetővé. A rendező mandinerszerűen éri el a kívánt hatást. A kamera nem az asszonyon, hanem Szenesen van, ő játssza el, ahogy az asszony jóízűen hódol az ételnek.

A *Hyppolit*, a *Lakáj* kuriózum tehát az étkezés hangsúlyossága miatt. (Nem mellékesen az árnyalt karakterábrázolás és történetvezetés miatt is úttörő film.) Mert a korszakban hiába vannak túlsúlyban a felső- és középosztály képviselői a magyar filmben, azok mégis elsiklanak a kulináris élvezetek ábrázolása mellett. Sokszor megvan hozzá a környezet, egy lakásbelsőben megterített asztal, egy vendéglő, egy szálloda ebédlőjének a díszlete, emlékezetes képsorok még-

sem maradnak az utókorra ezekben a filmekben. És mivel a szegényebb néprétegek ábrázolása ritkán sajátja a korszak alkotásainak, ezért a munkás vagy paraszti környezetben elköltött étkezések majd csak a háború után, sőt a Rákosi-kor fémjelezte sematizmus után jelennek meg súlyozottabban a magyar filmben.

A háború után közvetlenül újrainduló filmgyártás is használja az étkezés képeit, hogy ráerősítsen arra, a háborús káosz és pusztulás nélkülözéshez vezetett. A gyerekszereplőkkel 1947-ben forgatott, ám a II. világháború végnapjaiban játszódó Radványi-film, a *Valahol Európában* ikonikus jelenetekkel idézi meg, ahogy a bandába verődött, úton kóborló, elvadult gyerekek egy vekni kenyérért összeverekednek, haszonállatokat lopnak, tíz körmükkel kaparnak ki krumplikat a földből, vagy akár egy szelet szalonnáért képesek megtámadni egy teherautó-sofőrt.

Az éhező gyerekek egyszer csak elfoglalják a kívülről várromnak ható, de belül egy lerobbant kastély jellegét magán viselő épületet, melyben az idős zenész él, és orgiát csapnak. A zabálás és a lealjasodásig tartó alkoholfogyasztás a kamrában bespájkolt kolbászok, sonkák, szalonnák és konzervek teljes letarolását vonják maguk után. A befőttek mellett tárolt Zwack unicum, a borok és pálinkák is a megvadult gyerekek kezébe kerülnek. Hegyi Barnabás közelijein a faló száj, az üvegekért nyúló kezek váltják egymást a szűk térben lökdösődő gyerektömeg felső géppálásból vett képeivel. A mámor helytelenítésének érzékeltetésére az egykori arisztokraták olajfestményei szolgálnak – szigorú portréik oppozícióba vannak állítva a réveteg vagy éppen bort vedelő új nemzedék arcközelijeivel. Mivel a részeg gyerekek a Yankee Doodle dallamait gajdolják, ezáltal a Magyar Kommunista Párt támogatásával létrejött film alkotói finoman jelzik, hogy ez egy nem kívánt nyugati behatás. Mint ahogy a film végén elhangzó kissé propagandisztikus üzenetben is utalnak rá, hogy konszolidáció és új társadalmi rend van kialakulóban.

Jenei Imre 1949-es rendezése, az *Egy asszony elindul* – akárcsak az időszak olasz neorealista irányzatának alkotásai – díszletül a szétlőtt nagyvárost használja háttérnek. A '45-ben játszódó cselekmény szerint a két gyerekkel vidékről a budapesti otthonába visszaköltöző mérnök feleség, a Tolnay Klári által megformált Lola a nyugati fronton ragadt katona férjet várja haza, és addig nélküle próbál boldogulni. Az úrinő a sógora özvegyével, Marikával és a régi cselédlánnyal, Kátival egy háztartásban élve pogácsasütésből próbálja fenntartani magát a kommunista hatalomátvétel megtörténte után. Azonban a társadalmi visszarendeződésen munkálkodó régi vállalati arisztokrácia képviselői, a régi barátok megkönyékezik az egymásra utalt fiatal úrinőket. Az udvarlási jelenetek egy belövést kapott cukrászdában folynak, ahol a torta íze és a régi, gondtalan élet ígérete együttesen a csábítás eszközei.

Kiemelendő, hogy a filmben az ezüst étkészlet bír valutaértékkel. Vagyontárgyként szolgál, amit élelemre, lisztre lehet cserélni. A borsón tengődés állapotából a kitartottá vált Marika húzza ki titokban a kétgyerekes családot. Ruhák közé rejtett dollárbevétele miatt azonban lelepleződik, épp akkor, amikor a renovált lakásban ünnepi vacsora folyik, ahol a kitartó udvarló már egy másik áldozatnak csapja a szelet. Az ünnepi vacsora így botrányba fullad. Hegyi Barnabás kamerája pedig az elhagyott asztalon pásztáz végig: a sütemények porcelán étkészleten hagyott maradványai, a likőrös és borospoharak, a púpozott hamutál azt jelzik, hogy a nagypolgári létforma visszatérni igyekszik.

Mivel az egykori úriasszonyok bevétel nélkül maradnak, a képesítés nélküli Lolának régi cselédje segít munkát találni: beprotezsálja a gyár kintinjába. A tö-

mött gyári étkezdet propagandaszlogenekkel teleírt drapériák díszítik. A gyári közétkeztetés, a porciózás képei itt jelennek meg először hangsúlyosan a magyar filmben. A hatalmas kondérokából való szedés, a vizeskancsók és a fémtálcán kivitt krumplilevesek mind a kollektív étkeztetés képei. És bár az alkotás magán hordozza a későbbi sematikus ábrázolások összes jegyét, mégis azzal, hogy ebédidőben láthatók benne munkások, emberközelibb világot árul, mint a későbbi Rákosi-korban készült filmek, melyekben nem kap hangsúlyt az étkezdei környezet.

Rákosi és a kultúrpolitikát irányító Gerő Ernő a hatalom szélére sodródik, és a nyomás enyhülése érezhetővé válik a magyar filmen átszűrődő társadalomképből is. Gertler Viktor 1955-ös *Gázolása* szintén a bűvópatakként visszatérő egykori nagypolgárság köreiből az országban maradt szereplőt állít a fókuszba. A Ferrari Violetta által megformált, az angolkisasszonyoknál tanult, taxisofőrként dolgozó femme fatale a háború utáni társadalmi berendezkedéssel egyetértő bírót és jogtanárt igyekszik rávenni arra, hogy egy gázolási ügyben a javára döntsön. A karácsonyi vacsorán megidéződik az emigráció, a régi flancolás és a pártállami rendszerben való boldogulás, illetve az átmenetinek tartott állapot kibekkelése. A vacsorajelenet megvilágítja az '56-os forradalom előtti társadalmi elégedetlenséget. A bizományba adott étkezés, az utolsó ezüstitálcán kihozott szárnyas, a férfiakra utalt nők közössége az *Egy asszony visszatért* idézi. Nem is a felkínált étel, hanem a hozzá megbontandó Cinzano emeli igazán az ünnep fényét. A vermut Európát, a nyugati világhoz való ragaszkodást idézi. Az efféle italok a későbbi filmekben is különlegességgnek hatnak majd.

A Palotai Boris *Ünnepi vacsora* című regényéből Révész György által készített, azonos című filmben egy Kossuth-díj átadása kapcsán lesz összehívva a rokonság. Itt, bár az állampárt általi elismerésről van szó, nagypolgári szalon a helyszín. A Horthy-korban a gyárigazgató lányával összeházasodó mérnök lassan végre az ötvenes években is megbecsülést szerzett. Ez adja az apropót, hogy mérnök és felesége nagy családi vacsorát rendezzen, a szakácsné mellé kézilányokat fogadva. A személyzet felfogadása is arra utal az 1956-os filmben, hogy már egy olyan helyzetet találunk, amelyben a régi vállalati arisztokrácia szokásainak átmentését látjuk. Az ételek élvezete azonban mellékessé válik a túlterhelt családi viszonyok kibomlása közben. Az asztalnál a politikai és elvi ellentétek kerülnek terítékre, miközben a társadalomban végbemenő mobilitástörténetek is szóba jönnek. Ezek előhívják a családtagok közötti feszültségeket. A ropogatnivaló még a szalon szeparált tereiben az ünnepi poharazgatásoknak ad egy tágabb teret. Majd Révész a hasé elfogyasztásához már az asztalhoz igyekszik ültetni a meghívottakat, akik persze nem jönnek egyidőben. Ezt a szereplők közti dinamikának svungot adó szerkesztési módot a különféle étkek kihozása és tálalása is tagolja. A szakácsnőnek a hallal, a sültekkkel, a tortával való megjelenése megmegtöri a nagy család egy-egy csoportjának vitáját, hogy egy másik múltbéli, mélyre ásott probléma bukkanhasson fel.

A „tele szájjal nem beszélünk az asztalnál” rigmus itt megfordulni látszik, hiszen a beszélő emberek inkább egymással vannak elfoglalva, mintsem az étellel. Illés György a kamerájával olyan szögekből rögzíti a hatalmas vacsoraasztalnál folyó eseményeket, hogy alig látjuk, amint egy-egy szereplő a villával a szájához viszi a falatot. Ekképpen a gasztrokultúra hiába virágzik az asztalon, az ételcsemegék komoly élvezetének még a látszata sem merül fel. Hogy ez nem feltűnő, részint annak köszönhető, hogy a színészek babrálnak az evőeszközökkel, és gyakran nyúlnak a poharaik után. Ez sajátja is a magyar film étkezős jelenetei-

nek: az étel helyett a hangsúlyt gyakran az ital kapja, ahogy ezeken a kvaterkázós felvételeken is.

Az iménti állítás a paraszti tematikájú filmekre is igaz. A lakodalmi, báli, vásári jelenetek mutatják be a falusi ünnepi étkezést. A konzervált paraszti világ szokásrendje elemeiben nem sokat változik a hatvanas-hetvenes évekig, üzenik a filmek. Bán Frigyes rendezésében, az 1947-es *Talpalatnyi földben a* lakodalmi sereglet nagy, hosszú asztaloknál foglal helyet. Az 1930-ban játszódó történetben látványosan másképp bánik a késsel és villával a szintén az asztalnál ülő uradalmi számtartó, mint a nép mulatozó gyermekei. Ez is jelzi, hogy más kaszuba tartozik. Mivel nem műtermi felvételtől van szó, és a kor technikai feltételei elég gyalázatosak voltak, nehezen kivehető, hogy mit tűznek villájukra a meghívottak. Erről a vőfély szövegéből lehet inkább értesülni. Kakas és disznó van terítéken. Mivel a falusi társadalom elit embere, a tehetős nagygazda fizeti a lagzit, azért a bőség állapotát igyekeznek bemutatni Makay Árpád felvételei. A csapra vert hordók körül sürgölődő tömeg, a gyors és kapkodó falatozás, a zenére poharaikkal mozgó férfikezek mind ezt erősítik, mint ahogy az a vágókép is, ahogy egy vendég lazít egyet a nadrágszíján.

Fábrí 1956-os *Körhintájában* a vásári falatozás jelenik meg Hegyi Barnabás nappali felvételein. Itt halászlé, csirkepaprikás és rántott hal a menü. Az 1959-ben készült, de csak 1961-ben bemutatható *Dúvadban* Szécsényi Ferenc kamerája pedig beles a konyhába, ahol a frissen levágott bürgéből paprikást készít a tanyáról a házhoz szegődő, Medgyesi Mária által megformált Monoki Zsuzsi. Fábrí ebben a két filmben nem fordít különösebb gondot az étkezés bemutatására, ezt azonban az életművet lezáró, 1983-as *Gyertek el a névnapomra* című filmben majd kamatostul pótolja.

Szintén egy névnapi – Sándor-napi – jelenet emelendő ki Hintsch György *Iszony* című Németh László-adaptációjából. Az 1965-ös film jelenetében a Drahotá Andrea alakította háziasszony, Nelli szakácstudományát, az ízeket méltatják a vendégek. A borsó frissessége, a melegházi zöldségekből készült friss saláta, a rántott hús mind-mind dicséret tárgya. Ez a rendező végre épít az étkezés képeire. A porcelán étkészlet és a sütemények vagy a piknikhez rendelt rablólóhússütés képei, a verandán való levelezés mind hangsúlyt kapó jelenetfestő elemek. Az 1966-os Magyar Játékfilmszemle szakmai zsűrijének az operatőri díja akár már csak ezért is járhatott Hegyi Barnabásnak.

Az étkezés vígjátéki elemként jelenik meg Keleti Mártonnál a már említett *A tizedes meg a többiekben*. A Márkus László által megformált gourmand német tiszt végigzabálná magát az 1965-ös filmben, de javarészt megzavarják evés közben. A tiszt nagy elánnal lát neki a különféle lakomáknak, de hol cigivéget hajítanak az ételébe, hol az oroszok támadásának veszélye miatt kell sürgősen távoznia, hol pedig a beférgt estebédet tüntetik el a festőien megterített asztalról. Egyes replikák a filmből – mint a „nicht kompót” és „az oroszok már a spájszban vannak” – pedig szállóigeként a hétköznapi életben is alkalmazásra kerültek. Át-hallásosságuk miatt még most is használatban vannak.

Az étkezés vígjátéki elemként jelenik meg Bacsó 1969-es szatírjában, *A tanúban* is. A cselekmény szerint a Kállai Ferenc által megformált gátórt tiltott disznóvágás miatt tartóztatják le az ötvenes években. A titkos tor, a feldolgozás folyamata, a kész kolbász és egyéb disznóságok ugyanúgy megjelennek Zsombolyai János képein, mint az ezekre reflektáló jelenetben a pártkorifeus által adott vacsorán feltálatlalt ínycsiklandozó malacsült, citrommal és köretekkel. Az evés

azonban kínos a gátórnek. A jelenetben rejlő potenciális életveszély és bizonytalanság érzete nem engedi meg, hogy kiélvezze az ízeket. A feszengetés az összes ikerjelenetben érzékelhető, de némileg visszafogottabban. A rántott hús sült krumplival. Az egybe sült hal szintén krumplikörettel. A mignon. Mind egy-egy külön találkozást fémjelez. Mint ahogy a börtönkoszt is hangsúlyos. A tarhonya, a grenadírmars vagy a marhahús vadasan zsemlegombóccal, amihez csopaki rizling dukálna, de csak maligánfokra azonos Szent György-hegyi akad. Mind idézetekként színesítették a közbeszédet, miután a film a tízéves hivatalos betiltás után lassan beszivárgott a forgalmazásba.

A nagybetűvel írt magyar gasztrofilmként is felfogható *Szindbád* képsorai azok, amik Gujdár József makrofelvételei miatt nemcsak filmtörténeti jelentőséggel bírnak, de esztétikai magasságokba emelték a magyar konyha érzékeltetésének kísérleteit. A film operatőre ugyan Sára Sándor, illetve a képszerkesztési elgondolások miatt Tóth János operatőrt is ki kell emelnem, de a gourmet-jelenetek közül a Gujdár képeivel operáló rész az egyedülálló. Gujdárnak köszönhetően ugyanis a néző belemászik az ételekbe, egyé válik velük. Az étel textúráját úgy érzékelheti, ahogy a köznapis valóságban nem. Sára eleve közel hozza az étkezés ritusát, a leves kis üvegből történő ízesítése, a bors őrlése, a bicskával erős paprikát a levesbe vágó mandzsettás kéz látványa mind a főhőssel való együtt ebédelés és egyben a férfival való azonosulás érzetét is kelti. Akárcsak a forró levesbe merített kanál, melyet a bajszos szájhoz követ a kamera, és még hosszan sorolhatnám. Kiemelendő, hogy a *Szindbád* a férfi nézőpontot előtérbe helyező film. Ahogy az is, hogy az étkezési jelenet külön elemzése, kiszakítása a filmköltemény egészéből talán dőreségnek is hathat a filmelemzők részéről. Ám abból a szempontból is mindenképpen kuriózum a filmrészlet, hogy Huszárik az ételt teszi meg a jelenet főszereplőjéül.

Az étel, bár kevésbé költői módon, de szintén főszerepet kap András Ferenc 1977-es filmjében, a *Veri az ördög a feleségétben*. Az apropó itt is egy névnap, az augusztus 20-i István napja, amely piros betűs állami ünnep, hiszen az államalapítás napja, és a keresztény ünnep, Szent István ünnepe az új kenyér napja is egyben. A kerettörténet szerint a Balaton környékén élő család házába vendégségbe érkezik az egyik rokon főnöke, Vetró elvtárs, aki az államapparátusban vezető tisztséget tölt be. A vígjátéki közeget pedig a kijárási, a protekció megszerzésére tett görcsös igyekvés teremti meg, amit az otthoniak a vendég hasán keresztül képzelnek el.

Koltai Lajos képein a falusi konyha elevenedik meg. A konyhai munkafolyamatokat a falusi hagyományoknak megfelelően az asszonyok végzik. Ezúttal tehát a női szemszög lesz a hangsúlyosabb. Az, hogy András Ferencék a falusi ételkészítés számos stációját megmutatják, eleve egyedivé teszi a filmet. A kamera közeliként keresztül mutatja meg a lefórázott csirkék porcióit, akárcsak a friss és nyers levestöltségeket. A konyha olyan terület a filmben, ahová a férfiak nem igazán lábatlankodnak be. Ekképpen Koltai kézikamerás felvételei a nők közötti bensőséges viszonyt próbálják megragadni, érzékeltetve azt is, hogy azért van a nők között egyfajta hierarchikus viszonyrendszer is, ami a konyhában másképp érvényes, mint onnan kilépve. Az ételek kapcsán megidéződő szexualitás, ami a *Szindbádban* férfiszemléletű, itt inkább női. A sárgarépa fallikusságának megragadása, a csirke töltése, a tökök túros rétes tésztájának hártyavékonyságára való nyújtása és az előkészítés alatti dupla fenekű beszélgetések mind-mind ráerősítenek a nők közötti szexuális utalásrendszerre. (Igaz, a forgatókönyvet András

Ferenc, Bereményi Géza és Kertész Ákos írta, tehát az ő elképzeléseiknek megfelelően.)

A rántott és sült húсок, a főtt leveszöldségek és húсок ízléses tálalására hangsúlyt fektetnek. A szokásjog pedig – ki hol foglal helyet az asztalnál, illetve ki szed először – a vendégnek kedvezne, aki a puritán értékrend képviselője, és mivel a munkájával járó felelősség miatt gyomorhajos, legszívesebben az asztalhoz sem ülne. A társadalmi hierarchia érzékeltetése szempontjából fontos, hogy a ház körül tevékenykedő bérest a konyhában ültetik le, hogy az öleből kanalazza a levest. Tehát a Horthy-korra jellemző cselédtartás hagyománya, pontosabban a napszamosok felfogadása nem szűnt meg teljesen a hetvenes évekre sem.

Az, hogy a háziak az ételen keresztül igyekeznek kommunikálni, az ebédjelenetnél a tukmálásban nyilvánul meg, ami dramaturgiai feszültséget szül a filmben. A pálinka és a fröccsnek is fogyasztható „piros” és fehérbor – pincheideg, saját szőlőből – szintén az asztal tartozéka, de a háziak inkább az ételek elnehezítő hatása ellensúlyozása céljából isznak. A kézzel fogott húсок csámcsogva és cuppogva való fogyasztása vagy a rétesről az arcra tapadt porcukor mind az öntudatlan zabálás képét erősítő megoldások. Koltai ügyel arra, hogy ezeket közelikén mutassa. Illetve a magas rangú vendéget játszó Anatol Constantin arcjátékára van bízva, hogy érzékeltessen egy olyan nézőpontot, amely felől a féktelen habzsolás visszatetszést kelt.

A magas rangú pártkáderek megjelennek Vitézy László *Békeidő* című dokumentarista játékfilmjében is, ahol a vezetők egyike, Ács elvtárs puritánabb benyomást kelt, ezzel is ellensúlyozva a többi vezető pártkádert. Az 1980-ban készült *Békeidő* pártértekezlet utáni vacsorajelenetében már megint csak üres tányérokat találunk. Viszont a „piros” bor és a pálinka itt is hangsúlyt kap a hosszú asztalnál. Vitézy filmje a *Talpalatnyi föld* nyitójelenetének beemelésével kezdődik, és a lezáráshoz is Bán Frigyes filmjének zenéjét használja fel. A pártértekezlet utáni vacsora a tanácskozáson egymásnak feszülő akaratok és az ebből fakadó viták kiventilálására szolgál. Ács elvtárs távozásával azonban a kis-királyok egymásnak esnek.

Hasonlóképpen vezető beosztású potentátokat állít középpontba Fábri Zoltán is utolsó filmjében, melynek beszédes címe – *Gyertek el a névnapomra* – egy László nappal ágyaz meg a film cselekményének. Az urizáló vezető kádereknek egy gebines készíti elő a fejedelmi étket. A kombi Lada csomagtartójából ládászám kerülnek elő a friss zöldségek, üvegszámra a savanyúságok, a pogácsák és a különféle húсок. Mivel a helyszínül szolgáló vadászházhoz borospince is tartozik, a bor természetesen adott. Csak a „köreték” felsorolása is dőzsölést feltételez. Zöldsaláta, retek, szeletelt kemény tojás, vegyes körítésnek párolt gomba, zöldbab, vecsési savanyú káposzta, zöldparadicsom, cékla, négyféle mustár, reszelt torma, ecetes torma. És bár a vadászházban díszdobozos nyugati italok is találhatóak, az érkező vendégek is hoznak egyet-egyvet. A jelenet jelzi, hogy a külföldi utaktól nem elzárt közösségről van szó. A Metaxa például nem máshonnan jött, hanem egyenesen a thessaloniki vásárból. A borjúpaprikás pirított hagymás lében van párolva, kis tokaji száraz szamorodnival megbolondítva. Ez a fejedelmi lakoma. A flekkenezés már az esti kerti multság része. Mint ahogy az is, hogy a borospincében abált szalonnát és kolbászt harapnak a borhoz a társaság tagjai. Egy puritán akad közöttük is, aki eszik ugyan, de nem iszik, és reflektál arra, hogy azokká váltak a lassan elaggó vezetők, akik ellen még „proliként” helyezkedtek szembe a Horthy-korban.

A magyar film az étkezés jelenetein keresztül is arra világít rá tehát, hogy a bőséges étel- és italkínálat, az evés gyönyöre tulajdonképpen az uralkodó osztály vagy legalábbis a gazdaságilag megerősödtek privilégiuma. A háború utáni időszak ábrázolásából, akár a Rákosi-kor, az átmeneti évek vagy a Kádár-kor lenyomatáról legyen szó, valamiféle feudális társadalomkép rajzolata jelenik meg, amelyben a társadalmi elit szereplői élhetnek a kulináris élvezetek lehetőségével. Ez a vizsgált filmekben nem egyszer megmarad a lehetőség szintjén, a tényleges élvezetekhez a dramaturgia nem enged közel. Ami megfigyelhető a magyar filmkánon ezen szakaszainak áttekintése közben, hogy a szereplők, ha az ételig nem is feltétlenül jutnak el, az italozásig mindenképpen.

A magyar filmek szereplői folyton egymás egészségére koccintanak, poharazgatnak vagy vedelnek, leginkább alkoholizálnak. Az apropó lehet szerelmi búfelejtés, hétköznapi gondúzás, a stressz feloldása, egy találkozás megünneplése, búcsúzás vagy virtuskodás.

A legritkább esetekben az ital színe, illata, aromája, illetve ezek élvezete, esetleg az elköltött ételekkel való harmóniának a megtalálása van a filmbeli jelenetek fókuszában. Erre a távolságra utal a Keleti Márton filmjének, *A tizedes meg a többieknek* azon jelenete, melyben a báró komornyikja (Major Tamás) – a Hyppolitéhoz mérhető tájékozottsággal – felvezeti a kastély bárszekrényének kínálatát az ízkultúrában nem oly jártas tizedesnek.

A film társadalomérzékeny humora ebben a jelenetben is igencsak működésképes. A tizedesnek ugyanis fogalma sincs róla, hogy a Black and White-ot, a Courvoisier-t, a Scotchot, az Altvater Gesslert, a Grand Marniert, a Pernod Fils-t, a Zwack unicumot vagy a Mária Terézia brandyt eszik-e vagy isszák-e. És hogy ez tulajdonképpen mind pálinkaféle.



SZABÓ R. ÁDÁM

A SZABADSÁG SZENES ÍZE

A hamburger tömegfilmes szimbolikája



Az külön érdekes jelen cikkünk szempontjából, hogy a hamburger és a film gyakorlatilag egyidős műfajok, és a szendvicshez hasonlóan, a film feltalálása is számos névhez és helyhez köthető...

Roppanósra sült marhahúspogácsa két szelet kenyér vagy zsömle között, ketchuppal, mustárral, majonézzel, esetleg hagymával és savanyú uborkával ízesítve – nem egy bonyolult étel, ezért is lehet talán sokaknak meglepő, hogy a ma ismert hamburger korántsem régi találmány. Felfutása viszont időben egybeesik az Egyesült Államok „aranykorszakával”, világhatalommá válásával, ezzel együtt pedig az amerikai kultúra világszintű elterjedésével. Amíg az angol nagyjából egy évszázad alatt vált a modern világ *lingua francájává*, vele párhuzamosan a hamburger is hasonló világhódító utat járt be, és még olyan helyeken is szívesen látott vendég(látóipari termék), ahol maga az Egyesült Államok politikai entitása kevésbé. Jelen tanulmányban egy kicsit annak járunk utána, hogy hogyan is jelenik meg a hamburger szülőhazájának filmgyártásában, hogy milyen szerepet is töltött be az évek során az amerikai tömegfilmekben, és milyen szimbolikus jelentésekkel gazdagodtak a kenyéragyra helyezett húsdarabok.

Kezdjük egy kis hamburger-eredettörténettel, de szögezzük is le rögtön, nehéz dolga van annak, aki igazságot akarna tenni a szendvics megszületésével kapcsolatban. Ha eltekintünk az ilyenkor kötelező, ókori római verzióktól (hiszen itt konkrét folytonosságot nem tételezhetünk fel, és hát milyen találmánynak vagy receptnek nincs ókori római változata?) számos történet vagy még inkább legenda született ar-

ról, hogy ki is találta ki a ma ismert darált marhahúsos szendvics őseit. Az egyik első fellelhető történet 1885-ből származik, Ohióból.

Eszerint Charles és Frank Menches vásári árusok kényszerültek rá, hogy a megszokott, kolbászos szendvicsük helyett alapanyaghiány miatt marhahúsos változatra térjenek át az Erie Megyei Vásáron, New Yorkhoz közel, amit amúgy Hamburg Vásárként is ismertek a korban. Ez a verzió tehát az étel nevének kialakulása kapcsán is szolgál egyféle magyarázattal. Ez azonban korántsem az egyetlen verzió, egy másik legenda szerint a korban hamburgi steakként ismert húsetélből alakult a mai hamburger, ami német bevándorlóknak köszönhetően terjedt el a 19. század végén és a 20. század elején. Ez még ugyanakkor korántsem az a burger volt, amit ma ismerünk, hiszen kimaradt belőle egy elég fontos lépés: a hús megsütése. Ez az étel leginkább a tatárbifsztekhez hasonlítható, nyers darált marhahússal készült, és egy másik eredettörténet szerint a Louis Lunch nevű helyen, Connecticutban egy sietős vendég kedvéért tették két szelet piritós közé a húst, és ebből alakult ki a ma is ismert változat. Ez az 1895 óta működő létesítmény a mai napig is hasonló módon árulja a termékét, igényt tartva a hamburger feltalálója címre.

De további történetek, illetve feltalálók is vannak még, többek között a wisconsini Charlie Nagreen, aki szintén sietősebb, az Outagamie Megyei Vásáron sétálni igyekvő vendégek kedvéért tette kenyérszeletek közé a marhahúst. De Texasban is „feltalálták” a hamburgert, nagyjából hasonló időben, az 1800-as évek végén, a Fletcher Davis nevezetű szakács szintén kenyérrre tette a hamburgi steaket, itt azonban a helyiek szerint sem létezett még hamburger kifejezés. De ezek mellett is számos hely és személy követeli magának a forradalmi találmányt, dán és brazil bevándorló is állította magáról, hogy ők készítették az elsőt. Egy biztos: a 20. század elejére a hamburger megszületett, és meghódította az amerikai gyomrokat. Az 1920-as években pedig egy másik fontos „hozzávaló” is megjelent a színen: a gyorsétterem. Amíg magának a szendvicsnek az esetében korántsem tiszta a kép, hogy melyik verzió is lehetett az első, addig itt nem merül fel kétely: 1926-ban nyitották az első White Castle éttermet (erről az étteremről még a cikk későbbi részében lesz szó), Wichitában. Ezt további gyorsétterem láncok is követték, a két talán legismertebb, a Burger King és a McDonald's egymást követő években, 1953-ban illetve '54-ben léptek a franchise-zá válás útjára, velük együtt pedig a hamburger is elindult világhódító útjára, hogy már nemcsak az amerikai, de a nemzetközi gyomrokat is meghódítsa.

Az külön érdekes jelen cikkünk szempontjából, hogy a hamburger és a film gyakorlatilag egyidős műfajok, és a szendvicshez hasonlóan, a film feltalálása is számos névhez és helyhez köthető, itt is megtalálhatjuk az ókori gyökereket (a gyertyafénynél eljátszott árnyjátékokra, majd később a tükrökkel és mindenféle egyéb szemfényvesztő eszközökkel történt kísérletezésekre gondolva), és Párizs mellett Németországot is megjelölhetjük mint potenciális első vetítési helyszínt. Ami egészen biztos ebben az esetben is: a 20. század Amerikájában kezdődött meg a filmes történetek ipari gyártása, és vált Hollywood a műfaj szimbólumává. És talán az véletlen lenne, hogy a *hamburger* és a *Hollywood* szavak ugyanannyi betűből állnak? Mindenesetre a húsos szendvicsek hamarosan a széles vásznon is megjelentek, a két h-betűs ikon pedig kéz a kézben menetelt végig a 20. századon, és együtt vitték hírét... De minek is?

Az amerikai álom ehető része – a hamburger a filmen az 1920-as és 1980-as évek között

■ Ugyan lehetetlen lenne a hamburger minden filmes megjelenését listázni, mégis érdemes legalább nagy vonalakban megnézni, hogyan is vonult végig a filmtörténeten a szendvics. Itt nem fogok részletesen kitérni minden filmre, inkább csak egy gyors áttekintés erejéig, esetenként kiemelek néhány fontosabbat ezekből az alkotásokból, és részletesebben megvizsgálom, hogy hogyan változott az évtizedek során a hamburger szimbolikája.

A hamburger első filmes megjelenése nagyjából egybeesik a White Castle megnyitásával, 1927-ben, az *It* (vagyis *Az*, ami nem összekeverendő a Stephen King-regénnyel és a belőle készült adaptációkkal) című romantikus némafilmben a képminőség miatt inkább csak sejteni lehet, hogy a vidámparkba kilátogató főszereplő (Clara Bow) és udvarlója (Antonio Moreno) hamburgert majszolnak. A felirat is félrevezető lehet, hiszen közvetlenül az evés előtt egy hotdogreklám látható, az viszont bizonyos, hogy nem hotdogot esznek zsömléből.

A 30-as években aztán kapott egy széles körű népszerűsítést, és mondhatni, egy igazi kabalafigurát a hamburgerevés a nagy sikerű Popeye-rajzfilmek egyik visszatérő szereplője, Wimpy személyében, aki egy meglehetősen testes úriember, civilben saját étkezését működtet, és olyan mértékben szereti a hamburgereket, hogy a mesebeli három kívánságát is burgerekre „költi”. Ráadásul ezek a rajzfilmek meglehetősen széles körű nézőközönséget értek el, nemcsak a gyerekeket, hiszen a Paramount minden filmje előtt vetítettek belőle a mozikban, így 1931-től a mozinézők rendszeresen megkívánhatták Wimpytól a hamburgert.

A 40-es évek már a *film noirok* korszaka, ebben az évtizedben maga Humphrey Bogart is rákíván a szendvicsre Raoul Walsh *Éjszaka az úton*jában, és a rendező egy másik filmjében Marlene Dietrichkel is megoszthatta a vásznat a hamburger az 1941-es *Manpower* című noirban. Ugyan nem maga Marlene fogyasztja, hanem egy szereplőtársa, de legalább láthatunk belülről egy igazi korabeli dinert, ahol elvitelre kérik burgereket, rögtön négyet is. Más film noirokban is felbukkan hasonló helyszín, például a műfaj egyik alapfilmjében, az 1946-os *A postás mindig kétszer csengetben* a klasszikus noir-i kísértés helyszíne egy Twin Oaks nevű burgerező, aminek a megszerzése veszi rá Franket (John Garfield) és Corát (Lana Turner), hogy eltegyék láb alól a nő férjét, a hely tulajdonosát. Itt a hamburgerek sütése és árusítása jelentené a második esélyt a csavargólelkű Frank számára egy új, csendes családi életre.

Az 50-es években még jelentősebbé válik a hamburger szimbolikus jelentése, az amerikai életérzés egyik fontos ikonjává válik a szendvics, nem véletlenül, hiszen ebben az évtizedben érkezik a fast food robbanás. Sorra jelennek meg a ma is működő burgerezőláncok, a Sonic, a Burger King, a McDonald's, a Wendy's. Edigre már a cheeseburger is elterjedt, maga a szendvics vélhetőleg még 1925-ben megszületett, de még jó tíz évet kellett várni, amíg valaki kitalálta hozzá a nevet is, és egy kicsit még többet, hogy igazán széles körben ismert és elismert legyen.

Az 1953-as *Hogyan fogjunk milliomban* három korabeli szexszimbólum is felbukkan (Marilyn Monroe, Lauren Bacall, Betty Grable), Bacall karakteréről például az is kiderül, hogy ő chilivel, káposztasalátával és ketchuppal eszi a burgert, akár kettőt is egymás után. A szendvics maga pedig a milliomosfogás közben az egyszerűbb élet szimbólumává válik. A film zárójelenetében a három milliomosvadász és megszerzett, (legalábbis látszólag) korántsem milliomos fér-

jeik egy Hamburger Heaven nevű, ún. „greasy spoonban”, vagyis „zsíros kanálban”, korabeli étkezdében ünneplik meg összejövésüket burgerekkel és sörökkel. Ez volt ráadásul az első Cinemascope-mozi, ez a technika később első-sorban nagyon látványos helyszínekkel operáló történelmi filmpozsok bemutatására szolgált, de sokatmondó, hogy először egy hamburgert felszolgáló, az étkezést igazán szociális aktivitássá tevő „greasy spoon” láthattak a nézők szuperszéles vásznon, és csak utána jöhettek *Ben Hur* és társai. Hasonlóan fontos és szimbolikus helyszíne az intolerancia elleni harcnak az 1956-os eposz, az *Óriás* aprócska texasi városában a hamburgerező, ahol Bick Benedict (Rock Hudson) ökölrel védi meg spanyol származású felesége becsületét, miután a meglehetősen rasszista helytulajdonos ki akarja dobni a „sötét bőrű” nőt, Juanát (a kicsit sem sötét bőrű Elizabeth Taylor) a létesítményből.

1958-ban Shirley MacLaine is csatlakozott a vásznon hamburgert majszoló női sztárok sorához, a *Rohanva jöttek*-ben a láncdohányzó Frank Sinatrával átellenben ülve mutatja meg, hogy bizony ő önálló nő, aki nem érzi kínosnak egyedül ücsörögni egy étkezdében, és aki maga fizet a burgeréért.

A 60-as években a hamburger a vásznon is maga mögött hagyja Amerika határait. Az 1960-ban bemutatott *Nápolyban kezdődött*-ben a főhóst Clark Gable alakítja, aki a korabeli hivatalos előzetes szerint annyira amerikai, mint maga a hamburger. Az árván maradt félig olasz, félig amerikai kisfiút, Nando Hamiltont (Marietto) örökbe fogadni készülő, a tengeren túlról érkezett Michael Hamiltonnak (Gable) nehezen sikerül valami szája íze szerinti valót kapnia Olaszországban (!), két óra alatt sikerül egy szótár segítségével megrendelnie a hozzávalókat egy igazi cheeseburgerhez. Ezt aztán Nando szemé láttára állítja össze, még azt is megtanítva a kisfiúnak, hogyha este randija lenne, akkor a hagymát érdemes kihagyni a végtermékből.

1967-ben Amerika leghíresebb és legszívdöglesztőbb gengszterpárosa, Bonnie (Faye Dunaway) és Clyde (Warren Beatty) amerikaibbak már nem is lehetnének: a kisvárosi főutcán, tűző napfényben jéghideg Coca-Colát isznak, aztán flörtöléssel fűszerezett hamburgerrel nyomtatják le. Ráadásul Bonnie ezúttal nem egy hamburgerező felé, hanem onnan menekülne, az őt tapizó kamionosokkal teletsúfolt étkező pincéri állását hagyja maga mögött a jóképű bűnöző, Clyde kedvéért, és indulnak el egy véres, de tagadhatatlanul izgalmas ámokfutásra.

A 70-es években kissé megrendült és átalakult a hollywoodi filmgyártó gépezet, a nagy öregeknek (pl. John Wayne) és a klasszikus műfajfilmeknek (pl. western) leáldozott, helyükbe fiatal alkotók és izgalmasabb, átmenetibb műfajú filmek érkeztek. A fiatal rendezők között volt többek között Peter Bogdanovich is, aki második nagyjátékfilmjével, *Az utolsó mozielőadással* kasszát robbantott, és a kritikusai szíveket is megdobogtatta. Az 1951–52-ben játszódó film egy hanyatlóban lévő texasi kisvárosba kalauzol el, ahol az olaj elfogyásával párhuzamosan elindul a város kiüresedése is. A lassan elnéptelenedő dinerben Sonny (Timothy Bottoms) jófejsége okán kap a tulaj-szakács-pincérnőtől, Genevieve-től (Eileen Brennan) egy alamizsna-cheeseburgert, mivel elég vékonynak néz ki. A hamburgerezővel együtt a film végére a mozi, és ezzel a város nagy része is kiürül, valami elveszett a vidéki Amerikából, és már csak a nosztalgikus fekete-fehér képekben marad meg Bogdanovich filmjében.

A keserű nosztalgia jellemzi a kor egy másik fiatal titánjának, bizonyos George Lucasnak első nagy sikerét, aki az *American Graffiti*-ben szintén egy letűnt korra, fiatalságának helyszínére és hangulatára emlékszik vissza.

A sztereotipikus amerikai kisvárosban életük nagy változásai előtt álló fiatalok furikáznak körbe-körbe éjszaka menőbbnél menőbb autóikkal, az egyik leggyakoribb találkozási pontjuk, talán mondani sem kell, nem más, mint a helyi drive-in gyorsétterem, ahol görkoris felszolgálók hozzák ki a hamburgert és sült krumplit a sofőröknek, akiknek így még egy gyors evés erejéig sem kell elhagyniuk szeretett autóikat. A klasszikus amerikai diner annyira kedves helyszíne volt Lucasnak, hogy még sokkal később is visszatért hozzá 2002-ben, a „második” *Csillagok háborújában*, *A klónok támadásában* sci-fi köntösbe is beöltöztette a számára oly kedves helyszínt. Azt ugyan nem tudni, hogy a négykarú Dexter Jettster milyen burgert sütné Obi-Wan Kenobinak, de sokatmondó tény, hogy Lucas egy elképzelt világában több évtized után is ennyire visszavágyik egy már nem létező életérzés ikonikus helyszínére.

Az aranykor után, az arany árkádok árnyékában

■ Csaknem visszaértünk az elejére: 1980-ban ismét Popeye, ismét Wimpy és ismét a hamburger van terítéken. Robert Altman meglehetősen furcsa előszereplős rajzfilm-adaptációjában egy külön zenés betéttel szentel a marhahúsos szendvicznek, Wimpy továbbra is kitartóan burgert hajkurászik, bár fizetni érte nem akarózik neki, de a spenóthoz szokott tengerész (Robin Williams) amúgy húzza a száját a húsos szendvics miatt, úgyhogy inkább oda is adja az ő részét Wimpynek. Itt már egy saját kontextusából kilépett, leginkább csak egyik szereplőjét jellemző brandeszköz a hamburger, hiszen amúgy sehogy sem talál a jól láthatóan 19. századi technológiával működő halászfaluhoz az amerikai dinerek jól ismert terméke, de hát ha Wimpy itt van, a hamburger sem lehet messze.

1982-ben a nyolcvanas éveknek is megszületett a maga *American Graffiti*-je, a Cameron Crowe írta és rendezte *Változó világ* nagyon hasonló korosztályos problémákat mutat be, mint Lucas filmje. Az All American Burger névre hallgató hamburgerező pedig ezúttal is fontos helyszín a film tinédzser szereplőinek életében, Brad Hamilton (Judge Reinhold) számos amerikai tini alapélményét élheti át, és valószínűleg sokaknak szolgálhatott példaképként a későbbiek során, a gyorsétteremben tapasztalva meg első munkahelyi élményeit. Az azóta kultuszfilmmé avanzsálódott *Változó világ* számos hasonló közegben játszódó film számára nyújtott kiindulópontot, és szolgált mintául karakterei terén. A középiskolai életet a krumpli- és burgersütéssel egyensúlyozó Brad archetípusként szolgált a 80-as és 90-es évek tinifilm-főszereplői számára, egyúttal „tinimunkaként” aposztrofálva a gyorséttermi melót.

Cikkünk szempontjából alapfilmnek lehet nevezni (de semmilyen más szempontból nem) az 1986-os, roppantul sokatmondó című *Hamburger: A film*et. Egy annyira utóélet nélküli alkotásról beszélhetünk, ami kapcsán még az is kérdéses volt sokáig, hogy melyik forgalmazónál vannak a jogai, így aztán a bemutatása után nagyon sokat kellett várni rá, hogy otthon használható médiahordozón is megjelenjen. Ez egyáltalán nem véletlen, hiszen a *Rendőrakadémia* humorát egy szex nélküli pornófilm színvonalával és alaptörténetével keverő hamburger-film nem mondható egy igazán emlékezetes alkotásnak, viszont meglepően szellemesen kritizálja az amerikai életérzés nyolcvanas évekre nemzetközileg is megkerülhetetlen képviselőjét, a McDonald’sot és legfőképp annak „alapítóját” (az idézőjelekre még visszatérünk), Ray Crokot.

A film nem hazudtolja meg célratoró címválasztását, a kisvárosi dinereket és burgerfaló amerikaiakat bemutató kezdő képsorok alatt szóló *Hamburgers for America* pont arról szól, amiről gondolnánk, épp csak azt nehéz megmondani, hogy tényleg a csúcsra járatott amerikai patriotizmus himnusza kíván lenni, vagy keveredik itt némi irónia is a sorok közé. Az alaphangulatot szépen felvázoló opus után Russellel (Lee McCloskey), főszereplőnkkel is találkozunk, aki attól a nagyon életszerű problémától szenved, hogy szexuális magnetizmusa miatt minden nő ráveti magát, emiatt pedig több egyetemről is eltanácsolták. A legutóbbi alkalom után a szülei megvonják tőle az anyagi támogatást, és felszólítják, hogy szerezzen mielőbb valamilyen diplomát. A szerencse aztán rögtön a segítségére siet egy tévéreklám formájában, amelyben a (fiktív, de érezhetően a McDonald's-ról mintázott) Busterburger étteremlánc által működtetett Hamburger Egyetemet hirdetik, ahová Russel rögvést be is iratkozik. Természetesen nem egyedül: a 80-as évekbeli komédiákból ismert, két lábon járó sztereotípiákból (a kövér, a szemüveges nerd, a nőcsábász, az idegen országból, itt éppen Guacamoléból származó bevándorló, az apáca stb.) összeverbuvált kompánia tagjaival együtt.

Az egész történetben a legfurcsább az, hogy a legabszurdabbnak tűnő rész, a Hamburger Egyetem éppen az a szál, ami a legtöbb átfedést mutatja a valósággal. És ugyan a McDonald's által 1961 óta mind a mai napig valóban működtetett felsőoktatási intézményben vélhetőleg nem arra tanítják a jövő étteremvezetőit, hogy hogyan küldjék el hatékonyan a francba azt a vendéget, aki egy telefonhívást szeretne intézni a létesítményből, és talán büntetésből nagy, műanyag uborkába sem zárják a rosszkedő diákokat, de a film számos valódi korabeli jelenséget figuráz ki. Élükön rögtön az egyetem és a Busterburger vezérével, a dúsgazdag Lyman Vunkkal (Charles Tyner), aki a családi értékek és a gyorskaja összefüggéséről prédikál óriási átéléssel fehér öltönyében és piros nyakkendőjében, nálánál jóval fiatalabb, szőke felesége oldalán, de eközben meglehetősen könnyű ráismerni a McDonald's vezérének karikírozott alakjára.

Egy másik korabeli film, aminek a létezését csak az hiszi el, aki látta (és ők nem voltak túl sokan) a *Mac, a földönkívüli barát*, eredeti címén *Mac and Me*. Ezúttal sem véletlen a cím, igen, valóban a Big Macról kapta a nevét a leárazott E. T., mivel a McDonald's finanszírozta a film elkészültét. Egészen pontosan egy mekis fej, R. J. Louis fejéből pattant ki az ötlet, hogy mivel olyan jól mennek a különböző filmekkel közösen futó Happy Meal akciók az étteremnek, ideje lenne egy saját filmmel is előállniuk. És mivel Spielberg 1982-es klasszikus gyerekfilmje az évtized egyik legnagyobb kasszasikerének számított, nem is volt más hátra, mint egy az egyben lekoppintani a forgatókönyvét, és telezsúfolni McDonald'sos és Coca-Colás termékelhelyezéssel (egy jelenetben konkrétan felbukkan a gyorsétteremlánc kabalafigurája, Ronald McDonald is, sőt még a film egyik előzetesét is ő konferálja fel), és várni a sikert. Ami (természetesen) elmaradt, sőt 1988-ban az év legrosszabb filmjeinek kijáró Arany Málna díjból kettőt is hazavihetett a *Mac and Me*, és mellette méretes anyagi bukásnak is bizonyult, így a tervezett folytatások is elmaradtak, és az MCU sem a McDonald's Cinematic Universe rövidítése lett a későbbiek folyamán.

A kilencvenes években is folytatódott a hamburgerek filmes előretörése. Ekkor került sor a szendvics talán ma is legismertebb megidőzésére, 1994-ben Quentin Tarantino *Ponyvaregényében* két maximálisan idézhető jelenet is a burgerek körül forog. Az Amszterdamból Amerikába hazatérő bűnöző, Vincent

Vega (John Travolta) és Jules (Samuel L. Jackson) az egyesült államokbeli és az európai lét apró különbségeiről beszélgetnek (útban egy bérgyilkosság felé), Vega kifejti, hogy Európában is ugyanolyan pocsek minden, mint Amerikában, de vannak azért apró különbségek. Mint például, hogy Párizsban a quarter pounder szendvicset (vagyis negyedfontos marhúsost) Royal with Cheese-nek hívják, de a Big Mac az ott is Big Mac, csak éppen Le Big Mac. A következő hamburgereket érintő jelentben pedig már a későbbi bérgyilkos beszélget Jules leendő áldozatával a Big Kahuna Burgerről, illetve a hamburgerek tápláló reggelikben beöltött szerepéről, és arról, hogy egy vegetáriánus barátnő mellett már ritkán jut hozzá hasonlóhoz. A burgerről, és úgy általában az efféle hétköznapi dolgokról való szellemes szövegelés az egyik ismérve Tarantino munkásságának (azóta is sokan próbálják filmjeinek ezt a vetületét utánozni), amivel egyrészt azt is jelzi, hogy bár a bűnözők másféle életet élnek, mint az átlagember, de talán mégsem annyira – a különbség talán csak annyi, mint egy amerikai és egy párizsi McDonald's termékei között. Emellett a klasszikus amerikai városi életérzés hangulatának megteremtésében is fontos szerep jut a kajáknak Tarantinónál, a *Ponyvaregényben* is fontos helyszín a diner több szereplő számára is, de az áfonyás pancake is életet menthet.

A hamburgerek számos népszerű, ezredforduló előtti amerikai filmben felbukkannak még: az európaiak számára például a fő jellemzője egy amerikainak a hamburger iránti szeretet a *Barcelona* című komédiában, *Dumb és Dumber* egy bűnözőt egy túlcsilizett burgerrel gyilkolnak meg egészen véletlenül, a legendás anyagi és kritikai bukást hozó *Showgirls*ben a nagy jövőről álmodozó Elizabeth Berkley eszi a kispénzesek tápláló étkét meglehetősen agresszivitással, de a *Good Will Hunting*ban és *A Nagy Lebowski*ban is emlékezetes jelenetek szereplői a burgerek.

Az 1997-es *Good Burger*ben pedig egyik főszereplőnek, a tanára autóját az iskola utolsó napján összetörő Dexternek (Kenan Thompson) már egyenesen a jellemfejlődés sarokkövei, vagyis a tisztességes munka során, a kollégáival összebarátkozva lesz belőle jobb ember. A másiknak, a címadó *Good Burger* étterem alkalmazottjának, Ednek (Kel Mitchell) pedig annyira az identitásának része a gyorséttermi munka, hogy az éjjeliszekekrényén burgertelefon van, a burgersütő uniformisában kel és fekszik, sőt még abban is zuhanyozik, álmában beszélő hamburgerekkel álmodik, első szavai ébredés után pedig: „Isten hozta a Good Burgerben, a jó burger otthonában, felvehetem a rendelését?”

Csipős mítoszöntögetés az ezredforduló után

■ Az ötvenes évek, majd a nyolcvanas-kilencvenes évek hamburgerekkel fémjelzett fénykora után az ezredforduló érezhető hangulatbeli változást hozott el az amerikai álom mítoszt bemutató filmekben. 2001 szeptembere után nyoma sincs már annak a kritika nélküli, naiv világnak, ahol a burgerező a kiteljesedés és szabadság helyszíne, ahol semmi rossz nem történhet, csak a jól megérdemelt jóllakás. A 9/11 utáni filmek még mindig használják a hamburger szimbólumát, épp csak erre a legtöbb esetben rátevéődik egy új értelmezési réteg. A 2004-es *Kalandférgekben* (az egyik legjellegtelenebbre sikerült magyar címfordítás, ami teljesen megfosztja pontosan ettől az értelmezési többlettől a *Harold and Kumar Go to White Castle*-t) mintha még felsejlene a vágy visszatérni ebbe a paradicsomi állapotba. A két végletekig betépett stoner, akik bevándorló szülők értelmiségi munkára készülő gyerekeiként próbálnak boldogulni George W. Bush Ameriká-

jában, egy vad éjszaka során próbálnak eljutni az ígéret földjére, azaz a falatnyi hamburgereket árusító White Castle-be. Útjuk során rasszista szomszédokkal, szökött gepárdokkal, szanaszét drogozott sztárokkal és saját pszichés blokkjaikkal kell megküzdeniük, hogy a gyorsétterembe érve boldogan faljanak be fejenként 30 szendvicset és 4 sült krumplit, egy röpké pillanatra rendbe téve az életüket, hogy aztán a filmszéria következő részében már Guantanamóban találják magukat. Ugyan itt még maga az étel pozitív színben tűnik fel (véltetőleg másképp nem is lehetett volna megnyerni a címadáshoz a legrégebb, eredeti gyorsétteremláncot), de érezhető, hogy az általa képviselt világ valójában már nem létezik igazán, maximum csak jó szándékú füvesek vágyálmaiban.

Ugyanebben az évben egy dokumentumfilm a valós életben is változásokat indított el az amerikai étkezési szokások terén, és tovább rombolta a gyorskajával összefüggő patriotizmus mítoszának ázsióját. A *Super Size Me*ben egy Morgan Spurlock nevű filmes eldöntötte, hogy kamerák előtt egy kísérletbe kezd: 30 napon keresztül csak a McDonald'sban étkezik, napi háromszor, és mindig igent mond, valahányszor megkérdezik tőle, hogy szeretné-e a szuper méretet kérni egy-egy menüből (ami lényegesen több kólát és krumplit jelent még egy szimpla nagy menühöz képest is). Több orvos véleményét is kikéri a „diéta” során, akik megdöbbenéssel konstatálják, hogy már alig húsz nap után rohamosan romlik Spurlock egészségi állapota. Ezzel a kísérlettel párhuzamosan a filmkészítő az amerikai étkezési szokásokról is megkérdezi a gyorséttermekbe látogatókat, de az iskolai menüket is megvizsgálja, és ezeken keresztül igyekszik magyarázni a valóban elképesztő méreteket öltött amerikai elhízási statisztikákat.

A *Super Size Me* igencsak nagy hatást fejtett ki, minden idők 22. legnagyobb bevételt hozó dokumentumfilmje lett, a Sundance fesztivál fődíját és egy Oscarjelölést is hozott alkotójának, de legfontosabb hatása mindenképp az volt, hogy a McDonald's nem sokkal a film bemutatása után teljesen megszüntette Super Size-menüjét. Az már egy más kérdés, hogy az azóta eltelt években némiképp árnyalódott a doksi által felvázolt történet: Spurlockról kiderült, hogy a forgatás idején meglehetősen mély alkoholizmusban szenvedett, az orvosok által megdöbentőnek tartott egészségügyi vizsgálati eredményeinek egy részéért pedig inkább ez volt a felelős, nem kizárólag a mekis diéta. Mindenesetre a másfél literes üdítő és a félkilónyi krumpli eltűnt a menüből, és velük együtt a gyorskaják által fémjelzett amerikai mítosz is összement kissé.

De a mítoszrombolás visszafelé is működik, a 2016-os *Az alapító*ban a „célpont” maga a McDonald's-vezér, Ray Crok és családias étteremláncának cseppet sem családias alapítástörténete. John Lee Hancock filmjének már a címe is bevallottan ironikus, hiszen a történetből kiderül, hogy Crok nagyon szerette magát a legsikeresebb gyorsétteremlánc alapítójaként aposztrofálni, de valójában nem túl etikus üzleti machinációkkal lett a McDonald's sikerének legnagyobb kedvezményezettje, az első éttermet, és annak valóban forradalmi munkamódszereit valójában megalapozó, sőt még az ikonikussá vált arany árkádokat is kitaláló McDonald fivérek szemét pedig aprópénzzel szűrta ki.

Az alapító történeti hitelessége természetesen nem százszázalékos, de a valódi történetet nagy vonalakban hitelesen mutatja be, a shake-automatákat árusító piti üzletemberből más ötletén meggazdagodó Ray Crok (Michael Keaton) figuráját pedig nem isteníti, de nem is démonizálja vagy éppen parodizálja túlzó módon. Mondhatni bemutatja az amerikai álom valódi oldalát: tényleg meg lehetett gazdagodni mindössze hamburgerekkel és boldogulni kemény munkával, le-

hetett világsikereket elérni egy szőke feleség oldalán a dinerek és fast foodok országában, az áhított amerikai aranykorban, csak éppen kellett hozzá egy jókora csipet, szigorúan üzleti alapú kéméletlenség és egy még nagyobb csokor képmutatás is, hogy felépüljön a ma is ismert arany árkados világmárka és életérzés.

Hogy egy közelmúltbeli fontos, sokrétű filmes burgert is kiemeljünk, nem is találhatnánk jobb példát a 2022-es *A menü*-nél. Mark Mylod maró humorú fekete-komédiájában egy világhírű séf (Ralph Fiennes) csodálatos éttermébe látogat el egy csapatnyi „elit” vendég. Van itt étteremkritikus (Janet McTeer), aki néhány csípős megjegyzéssel karriereket és megélhetéseket képes tönkretenni, magukra határtalanul büszke „business brók” (Rob Yang, Arturo Castro, Mark St. Cyr), akik felületes emberi kapcsolataikat is képesek feláldozni az anyagi siker oltárán, de a feleségét sokszor megcsaló politikus (Reed Birney), a tehetséges asszisztensét gátlástalanul kihasználó, levitézlett filmsztár (John Leguizamo), és az étkezést leginkább intellektuális tevékenységnek tekintő, egy hangzatos menüért és a presztízst meghalni is képes „foodie”, Tyler (Nicholas Hoult), aki viszont akkor sem lenne képes jól elkészíteni egy darab húst, ha az élete múlna rajta. Az egyedüli kakukktojás Margo (Any Taylor-Joy), valódi nevén Erin, az escort, akit csak azért hoz magával a szigetre Tyler, hogy eleget tegyen a séf által előírt páros kvótának, akit egyáltalán nem érdekel a luxusmenü hivalkodó rongyrazása, az ehető habok és ehetetlen kövek világa, sem pedig az állítólagos elit közönséges képmutatása. És végül ő lesz az egyetlen a szigeten, aki túléli a gasztrokalandot, miután a társadalmi igazságtalanságokat és kiüresedett, valódi emberi értékeket nélkülöző befogadó közegét megunt séf, alkalmazottai segítségével az egész kompániát és magát az éttermet is rituálisan elégeti. Kivéve Erint, aki csak egy igazi cheeseburgerre vágyik, és végül egy csónakban ülve majszolja a „proli” szendvicset, közben pedig gyönyörködik a még önfeláldozásában is fennhájzó és fölöslegesen drámázó gazdag elit aranybarnára pírulásának látványában.

Akár a világszerte ismert két arany árkád, a hamburgerek filmes felfutása is ket-tős ívet írt le eddig: a kezdeti ismerkedési szakasz után az ötvenes évekre még csak az amerikai kisember étele, boldogulásának eszköze, jutalma és nyűgje, aztán a nemzetközi szintéren is elindult a felívelés, a nyolcvanas-kilencvenes évek kritikátlan kicsúcsosodásával, majd a 2000-es évek utáni posztmodern hanyatlásával.

Érdekes kérdés, hogy mi jöhet ezután. Jelenleg maga a szendvics egyfajta posztmodern aranykorát éli, amikor a kézműves burgerezőknek köszönhetően a legeldugottabb kelet-európai országokban is hozzá lehet jutni, nemcsak a mekis cheseeburgerhez, de akár az Oklahoma-stílusú smashburgerhez is, az interneten pedig már teljesen dekonstruálták az eredeti receptet, két hússzelet közé dugott kenyérszelettel, netán instant ramenből készült „zsemélével” is készítik a 20. század ezen ikonját. És hogy filmen sokáig lesz-e még idézett szimbólum vagy netán a cigarettához hasonlóan szépen lassan kikopik a vizuális emlékezetből – még meglátjuk, mi sül ki ebből.

■ FORRÁSOK

Az IMDB és Wikipedia vonatkozó szócikkei
<https://medium.com/@vlahov.alexander/the-hamburger-in-film-history-ebd9870cf54a>
<https://port.hu/cikk/mozi/a-7-legjobb-hamburgeres-filmjelenet/article-88882>
https://en.wikipedia.org/wiki/History_of_the_hamburger
https://www.youtube.com/watch?v=doX_hk-cN4g
<https://www.youtube.com/watch?v=ksiskwlnNVs>
<https://www.youtube.com/watch?v=MitY7GJybvc&t=313s>
<https://www.youtube.com/watch?v=GriikkUNalk>

HERCZOG NOÉMI

AgrárKULTÚRA

A Dinnyeköztársaság közösségi színházi projektről

„A propaganda harmadik lépcsője tehát az, amikor egy új konszenzus irányába buzdítjuk a célcsoportot – a tömeget, ahogy korábban nevezték –, a változás irányába.“

MILÓ RAU¹

Nagykamaráson és Medgyesegyházán a helyi termelők újra megalapítják a szövetkezetet, ezúttal az önkormányzattal együttműködve. Összefognak, hogy mennyiséget tudjanak produkálni, könnyebben jussanak a piacra, és több hasznuk maradjon. Ez az összefogás összetartja a helyi közösségeket. Újra beköszönt Medgyesre és Kamarásra a földosztás utáni virágkor, amikor az emberek közti vagyoni különbség megszűnt, és még a belterületi faluban lakó nagygazdák és az új telepen lakó újjgazdák is, akik közt voltak korábban súrlódások, ekkor sok kérdésben összefogtak. Ezt az utópiát nem én vázolólok fel, hanem az előadás egyik résztvevője, Sallai János, a történeti aspektust tekintve pedig a helytörténetet is kutató Fehér István. De nemcsak ők, én is úgy gondolom, hogy így lenne rendjén: ha nem egyedül kéne „dinnyézni” és túlélni, ha volna szövetkezet és közösség. A Dinnyeköztársaságban egy ilyen jövőkép jelenik meg, a művészeti és az agrárkulturális mező, valamint a nagyvárosi és a vidéki térség (sajnos csak átmeneti) összefogásán – egy közös előadás és közös esztétika megvalósításán – keresztül.

Aki ismerős a román határhoz közel eső, Békés megyei Medgyesegyházán (nem tévesztendő össze a romániai Medgyessel!), az minden nyáron láthat teherautókról legurult, pocskéba ment, tökéletes dinnyéket heverni a földön a



...felforgatónak nevezhető, amit a közösségi művészetek egy márkáns irányzatával összhangban a Dinnyeköztársaság-projekt is képvisel: a „kultúra” fogalmának tágabb, a kistelepülések agrárdolgozóinak és kiskereskedőinek munkáját is felölelő használata...

városhatárban. Ezeknek a dinnyéknek, amelyeket fáradságos munkával termeltek, annyira nincs értékük, hogy még csak el se lopják őket. Hogy lehetne megbecsülni azt a munkát, ami ezeket kitermelte? Ma, a covid-járvány után, amikor városi ismerőseim kiköltöznek a zöldre, Budapest vonzáskörzetébe, lehet-e a vidék, a zöld, a mezőgazdaság egy másik életmódot megjelenítő opció a – bár nem értek hozzá, de azért leírom ezt a szót, *fenntartható* – kultúrára és életre? Tovább megyek, lehetne-e a tág értelemben vett kultúra részeként, alkotómunkaként felfogni azt, ahogy a közösségi előadás egyik résztvevője, Nagy Sándorné Mihály Zsuzsa, saját fejlesztésű eladás-technikájával árulja a dinnyét a Mars téri piacon, Szegeden? Mert ahogy a bemutatón beszél róla – „én nem majmolom ezt, én ezt adom, ez vagyok én” – arról könnyen eszünkbe juthat, hogy a művészet és a „dinnyezés”, legalábbis az eladás pillanatában egyformán igényli a személyiséget, hogy a dinnye árusítása is lehet „alakítás”. Ezt a szemléletváltást képviseli a *Dinnyeköztársaság*, amely új fénytörésben mutatja be – nemcsak a Békés megyei régiót –, de általában a magyar kistelepülések világát, terhelt szóval mondva, a „magyar vidéket”. A kultúra, legalábbis szűk (elitista) értelemben mindenütt a nagyvárosokban virágzik, Magyarország pedig kivételes mértékben és hagyományosan „vízfejű”, ahol Romániából nézve elképzelhetetlen mértékben összpontosul ez a fajta kulturális élet, így például a nemzetközi szinten is piacképes színház majdnem kizárólag Budapestre.² Ebben a kontextusban felforgatónak nevezhető, amit a közösségi művészetek egy markáns irányzatával összhangban a *Dinnyeköztársaság*-projekt is képvisel: a „kultúra” fogalmának tágabb, a kistelepülések agrárdolgozóinak és kiskereskedőinek munkáját is felölelő használata – és érdemes a *Dinnyeköztársaság*-előadás bemutatását is innen indítani.

Ez egy közösségi színházi – azaz az előadók és résztvevők saját élményein alapuló, egyúttal közösségformálást is megcélzó – előadás. Résztvevői megyesegyházi és nagykamarási lakosok, dinnyetermelők (zömében kisgazdák), felvásárlók, egy helyi üzletasszony, politikus és fodrász, a nyugdíjas iskolaigazgató, egy tanuló és amatőr autocross-versenyző, valamint mezőgazdasági idénymunkások. Kezdeményezői pedig egy női alkotócsapat (érdekesnek tartom megjegyezni, hogy a horizontális alkotófolyamatokban – közösségi színházi munkákban Magyarországon (?) felülreprezentáltak a nők). Két nagy múltú dinnyetermelő településről van szó, a köztéri bemutató keretében pedig dokumentarista hűséggel kerülnek bemutatásra a részt vevő lakosok által felvetett problémák és témák. Az előadás a közös munka egyik olyan művészeti – csúnya szóval – végterméke, ami nyilvános a projektből, mert túlmutat a közösség belső életén. Ahogy az egyik alkotó, Erdődi Katalin fogalmaz: „a *Dinnyeköztársaság*ot együttműködésen alapuló konceptuális munkának tekintem, amiben az a konceptuális, ahogy az együttműködésről gondolkodunk, ahogyan megalkotjuk a munka kereteit és feltételeit”. Ez a gondolat számomra azért fontos, mert a *Dinnyeköztársaság* a konceptuális keret segítségével egy – nevezük most így – „kortárs népszínházi” műfajon keresztül tesz kísérletet arra, hogy földrajzi térségeken és társadalmi osztályokon átívelő, mindkét irányban, fölfelé és lefelé is közös kulturális kereteket, munkafeltételeket teremtsen az együttműködés átmeneti idejére, akár közös esztétikát. De az előadás ízlésvilágát érintő kérdések voltaképpen eszközök a kultúra fogalmának kitégítéséhez az agrárkultúra irányába.

Mint együttműködésen alapuló, közösségi előadás, a *Dinnyeköztársaság* szemlélete ugyanakkor ellentétes a Nemzeti Együttműködés Rendszerével (NER), amely a fennálló társadalmi rend abszurd elnevezése Magyarországon 2010 óta, és amely név cinikus módon éppenséggel egy mindenféle együttmű-

ködést tagadó irányítási módot jelöl a kormány részéről. Ebben a rendszerben a jól dotált, centralizált műhelyek és alkotók között a független (normatív támogatással nem rendelkező), alulról szerveződő, közösségi színházi formációk tulajdonképpen állami feladatokat látnak el és helyettesítenek, de a „lojális” műhelyekkel ellentétben nagyon kevés közpénzből működnek. A teljesség igénye nélkül érdemes kiemelni néhány fontos alkalmazott-részvételi művészeti tevékenységet folytató civil társulatot, akik kistelepülések lakosságával dolgoznak együtt. Ilyen mindenekelőtt a *Szívhang Társulat (másnéven Parforum vagy Sajátszínház)*, akik Borsodban dolgoznak több éve, együtt roma nők, egészségügyi dolgozók és nőjogi aktivisták egy hosszú távú projektben, főként a szociodráma módszerével. Az Utca-SZAK, akik szintén dolgoznak Budapesten kívül és szintén hosszú távon. Továbbá Budapesten kívül is dolgozik két nagy múltú, budapesti színházi nevelési társulat, talán Budapesten kívül kevésbé a Kerekasztal és inkább a KÁVA, illetve pár éve hozzájuk csatlakozott a pécsi Tandem, a színházi társasjátékok felől. Emellett komolyan vehető színházi nevelési munkáról beszélhetünk két Budapesten kívüli (nagy)városi kőszínházban, Debrecenben és Szegeden. E művészeti beavatkozások egyik fő értékmérője az időtáv, amelyet befognak, erőforrások hiányában sajnos sok kezdeményezés önhibáján kívül félbemarad. A magyarországi kistelepülések számára azonban ezeket az államilag aluldotált opciókat leszámítva, jelenleg az egyetlen színházi alternatíva az előbbiekkal ellentétben rendkívül magas összegből finanszírozott Déryné-program, amely részben az államszocializmus időszakából újjáélesztett Déryné Társulat munkája köré összpontosul. Ők Budapestről „tájolnak” országszerte. Részben pedig azt a programot jelenti, amelynek keretében a kiválasztott előadások utazhatnak színházzal akár nem is rendelkező kistelepülésekre, részben kifejezetten középiskolákba: azonban nyílt titok, hogy itt erőteljes politikai szűrővel szembeesülünk a szelekcióban.³

A *Dinnyekőztársaság* Délkelet-Magyarországon, Békés megyében, az ország szegény, mezőgazdasággal, elsősorban dinnyetermesztéssel foglalkozó, a közelmúltban a korrupcióról elhíresült régiójában született: ezt jelzi a produkció címe a „banánkőztársaságra” való játékos utalással. A független, közösségi színházi kezdeményezésekhez hasonlóan az alkotók ebben az esetben is más városokból, jelen esetben Budapestről, Bécsből és Berlinből utaznak a régióba. Ami a *Dinnyekőztársaság*ot megkülönbözteti a fent említett színházi csoportoktól, az az összművészeti jelleg és még inkább a konceptuális megközelítés, amely különösen ritkának számít a magyar előadó-művészetben, a közösségi művészetekben pedig végképp. Ugyanakkor ez a nyelv teszi lehetővé, hogy a *Dinnyekőztársaságról* egyszerre beszélhessünk társadalmi és innovatív-kortárs művészeti projektként.

Az alkotók között van német képzőművész, Antje Schiffers/Myvillages, Bécsben és Budapesten dolgozó magyar dramaturg és kurátor, Erdődi Katalin (a cikk megírása óta eltelt időben Erdődi Katalin elnyerte a budapesti Trafó ügyvezető igazgatói posztját is, a szerk.), ők jegyzik a koncepciót. Valamint szerepel az előadásban és együtt dolgozik a csapattal egy budapesti–erdélyi színész, Török-Illyés Orsolya, aki a résztvevők elmondása szerint nagy biztonságot nyújtott számukra, és rengeteg bátorítást és útmutatást kaptak tőle, ugyanakkor természetes játékanak és a köztük lévő, érezhető kapcsolatnak köszönhetően nem is „lógott ki” a többi előadó közül. Ők hárman mindannyian beágyazottak a nemzetközi kortárs képző- és előadó-művészetbe, és szemléletük is kettős, miközben ez a két szempont nehezen összeegyeztethető: a *Dinnyekőztársaság* egyszerre készül a

helyi közösségeknek és egyszerre a szakmai és fesztiválközönségnek. Ősbemutatója rögtön a legfontosabb magyar független színházi fesztiválon, a szegedi Thealteren volt (ez a tény árnyalja ugyan, de sajnos nem cáfolja az ország „vízfűségéről” tett korábbi állításomat, mert a fesztivál végtelenül alulfinanszírozott, utoljára semmiféle állam támogatásban nem részesült), valamint egy underground minifesztivál, a Bánkító programjába is beválogatták.⁴ A kettő között azonban Nagykararason, tehát „helyben” is volt egy bemutató. Különlegessége pedig számomra az, hogy a konceptuális megközelítésnek köszönhetően kétféle, sok szempontból (ízlésében és életmódjában) különböző közönséget képes összekötni. Mint azt Antje Schiffers elmondta: „A munkámban mindig izgalmasnak találok a város és a vidék közötti hierarchiák megkérdőjelezését: kikezdeni a vidéki képet, amelyet jellemzően városi nézőpontból szoktunk látni, és helyette bevezetni egy, a vidék önmeghatározása által formált képet. A vidéki emberek által birtokolt kulturális önkép megrajzolását emancipatorikus lépésnek gondolom. Nagykararason az volt a célunk, hogy azokkal a témákkal, lehetőségekkel és emberekkel dolgozzunk, amiket és akiket itt találunk, beleértve a résztvevők által választott önkifejezési formákat.”⁵

A résztvevők – Fehér István, Nagy Sándorné Mihály Zsuzsa, Nagy Anita, Sallai János (Nagykararás), Sallai Tünde, Tóth Gábor, Tóth Viktória (Medgyesegyháza), Aranyszál hímzőszakkör (Battonya) – jellemzően medgyesegyházi és nagykararási lakosok, az alkotók pedig a két település közül a *Dinnyeköztársaság*ot megelőzően már dolgoztak Nagykararason a *Szeretek gazda lenni, az is szeretnék maradni* projekt keretében, amely Antje Schiffers 2000-ben megkezdett hosszú távú együttműködése gazdákkal, akiknek csereüzletet kínál. Erdődi Katalin meghívására 2017-ben a Ludwig Múzeum támogatásával Magyarországon három gazdával (Sallai János dinnyetermelő, Kovács Orsolya libatenyésztő, Sárosdi Judit és Róbert borászok) dolgoztak együtt képzőművész-kurátor párosként.⁶ A *Dinnyeköztársaság* egy háromrészes közös munka első állomása, amelynek további két része valósult meg Németországban és Spanyolországban. Az alkotók más-más csoporttal dolgoztak ugyan, de a lehetőség a folytatásra és a következő projektre való átállásra mindegyik résztvevő számára nyitva volt. Így például Sallai Tünde, Tóth Gábor és lányaik, Tóth Viktória és Tóth Réka a németországi „village play”-ben is részt vettek, a szülők egy velem folytatott telefonbeszélgetés során elhangzott, majd általam lejegyzett interjú szerint kicsit önmagukat is látták a német gazdáknál: „egy német család is ugyanazt csinálja, mint mi, ugyanazokat a harckat vívja. Az anyagi része persze nehezebb, de küzdenek ők is a természettel, az árákkal, a terméketakarítással.” Egyfelől a dinnyekoreográfiában vállaltak aktív szerepet, amihez a dinnyéket is ők hozták, másfelől a közönség számára készített és a darab részét alkotó vendéglátáshoz saját házikolbásszal, savanyú dinnyével és „medgyesi bunyós” pálinkával járultak hozzá, valamint az előkészületekben is segítettek. Bár az előadást eddig csak két alkalommal volt alkalom játszani, az alkotók tervezik folytatni a közös munkát Magyarországon egy 2025-ben Budapesten megvalósuló kiállítással, ahol a három eddig megvalósult „village play” kerül majd bemutatásra, ezek: *Dinnyeköztársaság* (2021, Nagykararás/Medgyesegyháza/Szeged), *Alte Bäume werfen Schatten / Az öreg fák árnyékot vetnek* (2022, Bostelwiebeck/Gienau, Alsó-Szászország, Németország), *O canto da subasta / A halkifár dala* (2022, Porto do Son/Portosín/Queiruga/Corme, Galícia, Spanyolország).⁷ Szeretnék, ha a kiállítás performatív elemekkel is kiegészülne, de az is elképzelhető, hogy a három „village play”-t fogják összegyűrní egy performanszá. Az

utánjátszásokra a *Dinnyeköztársaság* résztvevői tudomásom szerint bármikor nyitottak, a Bánkitón való fellépést is mindenki vállalta, az rajtuk kívülálló okokból nem valósult meg. Az általuk „village play”-nek nevezett művészeti formának fontos konceptuális eleme, hogy a különböző helyeken megvalósuló munkák nem egymástól izoláltan történnek, hanem összekapcsolódnak, egyes résztvevők, kellékek, tárgyak, gondolatok egyik helyről a másikra utaznak, így tudott Sallai Tünde és Tóth Gábor családja is a németországi előadásba bekapcsolódni.

Szakértők: termelő, fodrász, autóversenyző

■ Az előadás résztvevői dokumentarista-szakértői szerepben vannak jelen abban az értelemben, ahogyan a Rimini Protokoll nevezte nem színházi területről érkező előadóit saját életük „szakértőinek”. Összesen hét helyi lakos vett benne aktívan részt, és további hét-nyolc lakos közvetve járult hozzá tartalmakkal. A folyamatról Kőrösi Máté filmrendező által készített kísérleti dokumentumfilmben pedig még több ember és a munka során fontossá vált helyszín szerepel. Az együttműködést záró falugyűlésen további nyolc-tizen vettek aktívan részt (ők a falugyűlésről készült filmben is szerepelnek) és ezen a fórumon keresztül mondták el a véleményüket. Mellettük szintén szakértői szerepben jelennek meg a projekt színházi kezdeményezői, beleértve az egyetlen színészt, Török-Illyés Orsolyát.

A helyi résztvevők és a színházak közös színpadra lépése által a *Dinnyeköztársaság* a különböző (szűkebb és tágabb) kultúrafogalmakról is elgondolkodtathat minket. A már többször idézett Sallai János dinnyetermesztő átlátja a dinnyézést érintő strukturális akadályokat, és ő az, aki egyben megoldást is javasol: lehet-e a szövetkezeti utópia mint képzeleti munka: alkotás? Nagy Zsuzsa (Nagy Sándorné Mihály Zsuzsa) kereskedő, jelenleg inkább felvásárló, valamint fodrász identitással is rendelkezik, és ezt a kétféle identitást kell összeegyeztetnie. Beszélhetünk-e a dinnyeárulás művészetéről, e szerep követelményeiről? Zsuzsa az előadásban együtt szerepel lányával, Anitával. Mint mondja, tanárai a színésznői pályát is javasolták neki, és kétségtelen, hogy mindkét választott hivatását teljes személyisége és identitása odaadásával gyakorolja, ráadásul mindkettőt mondhatni színészi kihívásnak is tekinti: mint elmondja, képes és mindig is képes volt *odavonzani* a vevőket, nála mindig „kígyózó” sor állt.

Az előadás inkluzív, közösségi jellegét esztétikai értelemben tehát az adja meg, hogy nem csak a medgyesi és kamarási résztvevők civilek előadói értelemben, hanem Török-Illyés Orsolya kivételével a kezdeményező felek is. Ők szintén „vásárra viszik” a bőrüket azzal, hogy szerepelnek az előadásban. A résztvevők köre pedig változatos, és bár nem mindegyik esetében merül fel a színházi párhuzam úgy, mint a dinnyeárulás esetében, tevékenységeik fontosságát megemeli az előadás azáltal, hogy színre viszi azokat. Fehér István nyugdíjas tanár és iskolaigazgató a bemutató idején 91 éves, helytörténetet kutat Nagy Kamaráson, és fontos történeti olvasattal egészíti ki a többiek történeteit, attól kezdve, hogy mikor jelent meg először a dinnye Kamarás történetében, egészen odáig, hogy a térség legdemokratikusabb és legjobb időszakát a földosztást követő, 1945–48 közé eső rövid időszakra teszi. Sallai Tünde és Tóth Gábor családja szintén részt vesz a produkcióban. Lányuk, Viki a bemutató idején 13 éves, amatőr autocross-versenyző. A család pedig megható odaadással támogatja őt vagyán választásában.

Erdődi Katalin bemutat nekünk további két olyan személyt, akik részt vettek ugyan a projektben, de az előadásban nem voltak jelen. Egyikük Gulyás Aladár, ön-definíciója szerint „gyűjtő”, aki komoly kis és nagy bakelitlemezzel-gyűjteménnyel rendelkezik, és több mint kétezer verset írt (az egyik, a *Valahol* című el is hangzik az előadásban). Bár a számokat emeltem ki, fontos, hogy Gulyás Aladár saját magát „gyűjtőként” határozza meg, mint mondja, ő nem „halmozó”, tudatosan válogat. A másik résztvevő, aki nem volt jelen a bemutatón, anonim maradt, az ő véleményét az előadásban Frank Tímea tolmácsolásában halljuk egy, az alkotók által vers-sé/dalszöveggé formált változatban, erre a későbbiekben még visszatérek.

A térségben sokan élnek dinnyetermesztésből, és a „dinnye” többek közt mint a kultúra lehetséges metaforája végigvonul az előadásban. Megszólalnak a dinnyetermesztők, elmondják, hogy a természeti körülmények mellett mi teszi Magyarországon rendszerszintű okokból is kiszámíthatatlanná a mezőgazdasági munkát. A már említett első megszólaló, Sallai János őstermelő szerint a dinnye (ugyanígy, a mezőgazdaság), „olyan, mint a lottósorsjegy”. Jónak találja a címet (*Dinnyeköztársaság*), de hozzát teszi, hogy „egyre zsugorodik ez a köztársaság”, amennyiben egyre kevesebben „dinnyéznek”. A dinnye mint sokrétű metafora egy ponton nemzetkarakterológia-meghatározóként is megjelenik, a németek a kicsi dinnyét kedvelik, a magyarok a jó nagy görögdinnyét, „az igazi magyar dinnyét, a tízkilóst”, mint mondja valaki. A mezőgazdasági munka azonban szűkebb értelemben a bizonytalan jövő metaforája is. Részben a természeti tényezők, különösen pedig rendszertermészetű okok miatt. Kimondhatjuk, hogy a *Dinnyeköztársaság* elsősorban nem természeti vagy sorskérdésnek tekinti a mezőgazdaság ügyét, hanem baloldali szempontból, a társadalmi struktúra felől közelíti meg azt. Alkotói szempontból pedig a munkaszervezést (vö. a próbákat) tekintve jelentett kihívást a mezőgazdasági munka kiszámíthatatlan jellege. Ahogyan azt Erdődi Katalin elmondta nekem: „...azt tapasztaltuk, hogy a résztvevők sokkal inkább be tudták illeszteni a mindennapi életükbe az együttműködést úgy, hogy rövid, intenzív időket töltöttünk együtt (max. 1 hetet) akkor is, amikor az előadásokra készültünk, mert így ez egy »kivételes« idő marad, egyfajta átmeneti megszakítása/felfüggesztése a normális életnek, amihez visszatérnek, amint elmentünk.”

A projektnek számomra tisztázatlan része, hogy kezdeményezői mennyiben gondolkoznak „hosszú távban”, milyen hatása lehet a közös munkának a résztvevők „normális” életére azután, hogy az alkotók elmentek; vajon része lesz-e például az életüknek a színház, vagy erősödik-e a színháznak köszönhetően a közösség. A Tóth család tagjai egyértelműen arról számoltak be beszélgetésünk alkalmával, hogy számukra meghatározó élmény volt a projekt, amely által olyan helyekre (elsősorban Németországba) juthattak el, ahová különben nem, más kultúrákba-világokba láthattak bele, rengeteg új embert ismertek meg. Lányuk, Viki, aki beszélgetésünk pillanatában 16 éves, szintén fontos impulzusokat kapott a projektől egy érzékeny életkorban; Németországban döntötte el például, hogy németből szeretne érettségizni. Viki különösen izgalmasnak találta Fehér István helytörténeti kutatásait, azóta színjátszókörbe jár, rendszeresen tartják a kapcsolatot „Katiékkal”; ha a projekt folytatódna, ők biztosan részt vennének benne. De a *Dinnyeköztársaság* konceptuális kerete – amelyben az előadó-művészeti döntéseket jellemzően, bár nem kizárólag és a résztvevőkkel egyetértésben, de főként a színházi alkotók hozták meg – alapvetően éppen azt a percepció hierarchiát kérdőjelezi meg, hogy okvetlenül a „színházi/művésze-

ti alkotás” áll a hierarchia magasabb csúcsán a mezőgazdasági munkához mint alkotáshoz képest. Hogy a színházi kultúra feljebbvaló, mint az agrárkultúra.

Konceptualizmus és együttműködés

■ A konceptualizmus az előadás háttérében-szemléletében az együttműködés kereteit hivatott kijelölni. Itt érdemes ismét megemlíteni Antje Schiffers és Erdődi Katalin korábbi, szintén konceptuális és együttműködésen alapuló munkáját, ugyancsak a város-vidék együttműködés témájában (*Szeretek gazda lenni, az is szeretnék maradni* – 2017). Schiffers képzőművész, aki 20 éve dolgozik vidéki területeken Európa-szerte és azon túl. Míg a *Hírdalcsokor* Erdődi Katalin korábbi – konceptuális – munkája,⁸ amelynek keretében egy köztéri performanszt is készítettek, szintén egy Budapesten kívüli, vidéki és egy fővárosi együttműködés keretében, a Kartali Asszonykórus és a Varsányi Szirének részvételével. A szándék itt is az volt, hogy a vidéki-(fő)városi közegeken átívelő munkán keresztül megkérdőjelezzék a vidék-város bináris értelmezését.⁹

A konceptuális jellegű munka részeként a *Dinnyeköztársaság* című előadásban kívül készültek a közös munkafolyamatban egyéb produktumok is, így a már említett film, egy festmény, de funkcionális tárgyak – egy kötény¹⁰ és egy naptár is –, az alkotók ezek többségét bemutatják az előadásban. Valamint egy installáció: egy dinnyeárus stand, amely az ősbemutatón, a Mars téri piacon működött a piac nyitvatartási idejében. Magának a művészeti együttműködésnek az előadás tehát csak az egyik eredménye, az alkotók különböző eszközökkel és formátumokban dolgoztak. Ezek közül a Kőrösi Mátéval készült 40 perces film önálló műalkotásként is működik, – az előadás mellett – ez a másik nyilvános, a közönséggel is megosztható végeredménye a projektnek, amely a kollaboratív munkafolyamatot is megörökíti.¹¹

Ami viszont a többi tárgyat illeti – és itt már lényeges, hogy konceptuális projektről van szó –, ezek az alkotók nem tekintenek önálló művekként. A piacon látható kiállításon például beágyazottan, egy installáció részeként mutatták be őket. Így Antje Schiffers festménye része az egésznek, az alkotók nem „izolálják” önálló munkaként, hanem a stand mint művészeti installáció része, ami egyben az előadás díszlete is volt. Az előadásban Schiffers maga mutatja be a tájképet, beszél az égbolt transzcendens-jelképes szerepéről a németalföldi tájképfestészetben; megjegyzi, hogy másféle jelentést kap az égbolt ezen a magyar tájegységen, amelyet történelmileg mint „Viharsarkot” szokás emlegetni, mert nagy volt errefelé a szegénység, és sok a forradalom. Itt a viharos „ég” – mint mondja – a forrongást, a forradalmi hangulatot, a nyughatatlanságot és fenyegetést jelenti. Tehát a képzőművész a kép mellett annak értelmezését-szellemi háttérét is bemutatja az előadásban, valamint újrakeretezi azáltal, hogy árucikk helyett az előadás részévé teszi. Schiffers olajfestményének nagy sikere volt a Mars téri piacon is az árusok körében. Erdődi Katalin elmondta, sokan jöttek nézegetni, egymás között értelmezték, majd kérdeztek – hiszen a tájképfestészet egy széles körben jól felismerhető művészeti nyelv és forma, miközben a kép története és létrejötte konceptuális. Az alkotók Pálhegyi Flóra grafikus közreműködésével készítik el a nagykararási „Győri” család fotóiból készült idénymunkanaptárat, az egyetlen tárgyat, amely (adomány ellenében) megvásárolható az előadás „relikviái” közül. Az előadásban tehát többféle társadalmi háttérrel érkező néző és résztvevő megtalálhatja azt, ami számára érdekes. Van, aki esztétikai értékeket

talál benne, de az alkotók számára a festmény nem ebből a szempontból volt érdekes, hanem azért, mert kommunikációs felületként, a párbeszéd részeként működött. Azt is megkérdőjelezve, hogy mit gondolunk pontosan művészetnek, mit látunk annak. Ki mondja meg, melyik társadalmi csoport dönt arról, mi számít műalkotásnak? És közelíthetőek-e egymáshoz ezek az elképzelések?

Egy közösségi színházi munkafolyamat esetében ugyanakkor a konceptualizmus gyanút is kelthet: nem használják-e ki az előadókat abban az értelemben, hogy egy előre adott koncepció részeként, kvázi bábuként mutatják be őket. Erdődi Katalin elmondta, hogy számára „a konceptuális megközelítés ebben az esetben abból áll, hogy nem gondolod, hogy neked kell segíteni a résztvevőknek az önkifejezésben, hanem látod – hiszen ez szinte minden esetben így van –, hogy van mit mondaniuk; olyan bizalmi helyzetet hozol létre, amiben ezt szívesen meg is osztják veled, mert figyelsz és azt is figyeled, hogy a különböző közreműködők esetében mi tartozik hozzá az önkifejezéshez, mi a fontos nekik stb. [...] Ettől függetlenül persze mi is rengeteg ötlettel, impulzussal járultunk hozzá a közös munkához, ami a résztvevőknek először gyakran idegennek, furcsának, értelmetlennek hatott – de ezt megváltoztatja a közös tevékenység, ahogy összeáll a kép, hogy mit is csinálunk pontosan, és értelmet nyernek a különböző akciók, részletek.” A Tóth család tagjaival beszélgetve az volt a benyomásom, hogy ezt a résztvevők is így élték meg, hiszen a személyes kapcsolat azóta is megmaradt. Valamint minden, amit az előadásban elmondanak, saját életükből, személyiségükből következik és saját döntésük, hogy ezeket a – nem annyira intim, inkább a munkaszervezés körülményeit illető apróságokat – a közönséggel is megosztják.

A konceptuális kihívás végső soron abban állt, hogy a résztvevők véleményét, dilemmáit hogyan adhatják át az alkotók olyan művészeti formát használva, ami hű az egyes szereplők önkifejezéséhez, de a közös munkának köszönhetően túl is mutat rajta. Amely művészeti szempontból izgalmas, de a közreműködőket is „megtartja”, élvezik és felismerik magukat benne. Ezt a munkát a *Dinnyeköztársaságban* a projekt kezdeményezői végezték. „Szerintem – mondta Erdődi Katalin – ez csak úgy működik, ha nagyon tudsz figyelni az emberekre, akikkel együtt dolgozol, és ki tudsz ragadni részleteket, amiket sokszor ők akár nem is éreznek fontosnak.” Jó példa erre például az autocross-versenyzésről szóló jelenet, amely egy punkszkeccs: amikor váratlanul befordul egy valódi roncsautó, amelyet az amatőr autóversenyző, Tóth Viktória vezet. A látványos autós intervenció ebben a formában még csak hatáskeltő eszköz lenne, de a lány családja beszél arról, hogyan támogatják ezen a nő számára – ezt már csak én teszem hozzá – egyáltalán nem megszokott területen. Mivel az alkotók felfigyelnek a közösség jelenlétére és ennek fontosságára Viki hobbi körűl, és erről beszélnek is, a bombasztikus autós jelenetet saját tartalommal voltak képesek megtölteni. A punketűd ily módon a közönségről szól és arról, hogy mennyire támogatja a család Vikit abban, amit csinál. Az előadásvégi dinnyeszeletelés pedig egy másik példa arra, hogy nem kizárólag a minimalista dokumentarista színházi nyelv felől mutatják be az alkotók a termelőket, hogyan tárják fel a néző számára ismeretlen személyiségüket: látjuk, ahogy Tóth Gábor vadul és komoly profizmussal szeleteli a dinnyéket (az előadás után meg is vendégelnek minket), és ez a *Queen Princes of the Universe* című számára történik, így kap a „dinnyezés” rocker hangulatot. A számot Erdődi Katalin elmondása szerint Tóth Gábor választotta.

Az előadás tehát a résztvevőkből építkezik, abból, amit ők megosztanak, ezért a közreműködők semmiképpen sem „bábuk”. Saját véleményükkel, néző-

pontjukkal, ízlésükkel szerepelnek, beleértve az előadás közösen felvállalt színházi nyelvét. Innen ered a társadalmi osztályok közötti átjárhatóság megfogalmazása mint cél – egy kortárs, konceptuális „népszínházi” forma a *Dinnyeköztársaság* színpadi nyelvében.

Lehetnek-e a dinnyeföldekből parlamentek? – A „grassroots” propagandáról

■ A *Dinnyeköztársaság* hangvételében emellett van egy mozgalmi jelleg is. Hogy pontosan miről beszélek, ahhoz Milo Rau egy beszédének részletét hívom segítségül, amelyben a propagandát mint irányzatot rehabilitálja, amikor annak pozitív használatát jellemzi a kortárs színházban és saját munkásságában: „A propaganda harmadik szintje tehát az, amikor egy új konszenzus irányába buzdítjuk a célcsoportot – a tömeget, ahogy korábban nevezték –, a változás irányába. Egyszerűbben: a képnak azt kell mutatnia, amilyenek valójában a dolgok [...]. A propaganda célja semmi más, mint régóta fennálló kortárs értékek és törekvések tényleges megvalósítása – legyen ez az érték a demokrácia, a béke vagy az igazság. Ezért a propagandaművészet futurisztikus intézmény vagy ahogyan az IIPM [International Institute of Political Murder]¹² kiáltványában áll, »Mi a művészet?« – »Minden művész a jövő teljességgel objektív, jósként megnyilvánuló ágense.« A propagandista a jövőt bontja ki a jelenben.«¹³

A résztvevők elmondása szerint a jelenlévők közt állandó beszédtemát képeznek az előadásban is elhangzó problémák, folyamatosan gondolkodnak arról, hogyan lehetne ütemesebben fejlődni, hogy a dinnyezés ne süllyedjen el. Mert ha negyedannyi ember él is belőle, még mindig jelentős számú emberről van szó. Sallai Tünde úgy látja, a legtöbb ilyen kérdésben egyetértés van a résztvevők között. Ennek oka talán a résztvevők kiválogatásában kereshető: mivel a kutatómunka a pandémia alatt zajlott, nem volt a „village play”-ben való részvételre nyílt felhívás, az alkotók kis létszámú, személyes találkozókra keresztül kerestek meg embereket. Elsősorban azokat, akiket a 2017-es együttműködésük során megismertek, és ők kötötték össze őket további emberekkel, feltehetően azokkal, akikkel ők maguk szívesen dolgoztak volna együtt.

A résztvevők között ennek ellenére mégsem volt teljes az egyetértés. Maguk az alkotók is törekedtek a sokszínűsége, tudatosan próbálva különböző pozíciójú embereket összehozni, akár olyanokat, akik között feszültségek vannak (pl. termelők-felvásárlók). A gárda sokszínűsége érdekében megkerestek egy mezőgazdasági idénymunkából (napszámból) élő családot is, akikkel végül csak az idénymunkanaptár erejéig jött össze az együttműködés, 2017-ben pedig egy nagygazdával is folytak beszélgetések, aki végül nem akart részt venni az előző projektben. De már önmagában a termelők és a felvásárlók közös szerepeltetésével elérték azt, hogy a résztvevők korántse legyenek mindenben azonos véleményen. Ennek ellenére az előadásból hiányzik a nyílt konfliktus vagy a vita, ami a nézőben azt a benyomást keltheti, hogy a résztvevők között a szóba kerülő kérdéseket tekintve teljes volt az egyetértés, holott ez nem így volt. Erdődi Katalin elmondta, számukra egyszerre volt fontos az, hogy sokféle, akár egymásnak ellentmondó hangnak, nézőpontnak adjanak teret, de kerülték a direkt konfrontációt, mert nem az volt a céljuk, hogy az egyik vagy másik oldal választására sarkallják a nézőket, hanem hogy megtartsák a véleménypluralizmust: ebből a szempontból az agonisztikus nyilvánosság gondolata (Chantal Mouffe) volt meg-

határozó a számukra. Úgy dolgoztak, hogy mindenki elmondhassa a saját történetét és véleményét, kiderüljenek a strukturális, rendszerszintű problémák, valamint a személyes nehézségek. (Az egyes résztvevők közötti érdekellentétekből fakadó személyes feszültségeket sem ők, sem a közreműködők nem akarták „ki-beszélni”, mert ez kiszolgáltatott helyzetet kreál), e feszültségek okán az is ki-sebb csoda volt, hogy egy ennyire vegyes csapat együtt lépett fel.

Mivel azonban a nyílt konfrontáció tudatosan hiányzik a *Dinnyeköztársaság* előadás végső formájából, abban több szinten megjelenik a Rau által jellemzett, és a kortárs művészetben sem előzmény nélküli, a propagandát nem fentről lefelé irányuló hatalomként, hanem utópisztikus színházi nyelvként elgondoló trend. Például Sallai János előadásában hallhatjuk Gulyás Aladár már említett, *Valahol* című versét, Frank Tímea tolmácsolásában pedig egy anonim, dühös véleményt, amelyet Kovács Kati *Nem leszek a játékszered* című slágerének dalmára formáltak dallá az alkotók. Az új szöveg az eredeti dal szófordulataival is játszik: „Elringattad a szívemet minden jóval / 13. havi nyugdíjjal, alamizsnát nem kérek én / Nem nem nem, soha nem nem nem, én nem leszek soha rabszolgád neked.” A szám egyszerre hordozza a magyar panaszkultúra formajegyeit, a tiborci kiállást a kizsákmányolással szemben és egyfajta mozgalmi-aktivista hangvételt. Már az egyórás előadás legelső megszólalójának monológjában megjelenik a társadalmi igazságosság gondolata. Ugyanez később a Nagykararás helytörténetét kutató Fehér István szövegrészében is visszaköszön, aki visszatérően a település 1945-ös múltjára, a földosztásra, amikor az emberek közötti vagyoni különbség – mint mondja –, megszűnt, régi és új gazdák összefogtak, nem bántották az emberek egymást.” Fehér István szerint ez volt Kamarás történetében a „legboldogabb, legdemokratikusabb időszak, a többpártrendszer időszaka”. Az előadás helyi előzményének tekinthető, amikor a kutató kitér az 1920-as években virágzó, amatőr és népi színjátszásra, amikor Kamaráson évi két színházi előadást is készítettek.

Az előadás alkotói és résztvevői akkor is a Milo Rau által használt „futurisztikus”/pozitív propaganda intézményének szellemében végeznek képzeti munkát, amikor elképzelik a vágyott jövőt a jelenben. Sallai János rögtön az első, már ebben a cikkben is emlegetett jelenetben elmagyarazza, milyen rendszerjellegű megoldást lát a dinnyetermesztés ügyében Magyarországon. A megoldást – tehát több másik résztvevővel egyetértésben – az összefogásban és a szövetkezetekben látja. Mint mondja, „abban látnám a jövőt, ha összefognának a kicsik, de az önkormányzatok hathatós segítségével, nagy mennyiség, több haszon maradna. Így jól járnának az őstermelők, az önkormányzatok is jobban hozzáférnek a pályázatokhoz, és nem kéne pazarolni a közmunkaprogramokat.” Mint azt Sallai Tünde kérdésére elmondta, ő reálisnak tartja ezt az elképzelést, de ahhoz, hogy ez Medgyes és Nagykararás térségében is megvalósuljon, talán arra lenne szükség, hogy valaki a projekt élére álljon, ehhez azonban a közösségi színházi kezdeményezés kevésnek bizonyult. Mint mondja, akkor lehetett volna az előadásnak közvetlen mozgósítóereje, ha a kulcsemberek, jellemzően nagygazdák is részt vesznek a projektben, ez azonban nem történt meg. Ezzel szemben János az előadásban arról beszél, hogy a szövetkezeti vízió megvalósítása a kis- és közepes gazdák, illetve az önkormányzatok összefogásán múlik, nem a nagygazdákon, akiknek nincs szükségük az összefogásra. (Nekik annyi földjük és dinnyéjük van, hogy önállóan is boldogulnak, le tudnak paktálni a nagyobb élelmiszerület-láncokkal, azaz nem is igazán

érdekük, hogy összefogjanak, és jobb helyzetbe juttassák a kicsiket, hisz ezzel a saját pozíciójukat gyengítenék.)

Ami tehát az előadás e legfontosabb gondolatát, a jelen cikk elején is idézet szövetkezet gondolatát illeti, arról még sincs teljes egyetértés a résztvevők között. A legfontosabb ebből a szempontból alighanem Nagy Zsuzsa pozíciója, aki felvásárlóként nem érdekelt benne, mert az összefogás épp őt mint felvásárlót tenné feleslegessé. Ha ugyanis a gazdák és az önkormányzatok összefogva, értékesítési szövetkezetként tudnak tárgyalni másokkal, nincsenek ráutalva a felvásárlók árpolitikájára. Az előadásban erre Nagy Zsuzsa mégsem reagál közvetlenül, inkább a múlttól beszél, míg Sallai János a jelenről (a filmben talán ez az ellentét jobban kijön). Az előbbi fél, Nagy Zsuzsa talán azért sem beszél erről az előadásban, mert azzal is pontosan tisztában lehet, hogy a gazdák miért érdekeltek a szövetkezetben, és ezt nem is kérdőjelezi meg. A szövetkezet gondolata az előadásban utópisztikus módon jelenik meg, talán ez lehet a másik ok, amiért Nagy Zsuzsa nem teszi szóvá, hogy nem hisz a megvalósításában. Ugyanakkor ebből is adódik, és ezért is fontos az előadás agitatív/mozgalmi jellege, aminek az a tétje, hogy egy összefogás mellett el tudnak-e köteleződni mások, tud-e mobilizálni embereket. Ezzel együtt az is igaz, hogy az előadásban látottak alapján Nagy Zsuzsa nem feltétlen érezte magát fenyegetve emiatt.

Nagykamaráson ugyanerről a kérdésről a filmbemutatót követően egy performatív-diszkurzív eseményt is rendeztek az alkotók, stílszerűen egy falugyűlést. Ez a műfaj szintén illeszkedik a kortárs előadó-művészet irányzataiba: gyűlés, tárgyalás stb. A falugyűlésről videómunka is készült, amely ugyanúgy a konceptuális munkafolyamat része, mint a festmény vagy a kötény, és betekintést enged a helyiek véleményébe és gondolkodásába. Itt újra napirendre került a szövetkezet gondolata, és egy nagyobb gazda, aki ott volt a gyűlésen, hozzá is szólt ehhez a témához. A *Falugyűlés a jövőről* című filmből ugyanakkor kiderül: János is szkeptikus azzal kapcsolatosan, hogy az emberek képesek-e az összefogásra. Itt István volt az, aki közösségszervezőként, töretlen akaraterővel kiállt a szövetkezet mellett. Sallai Tünde szerint ugyanakkor a falugyűlés a jó szándék ellenére ott ment félre, hogy túl sok téma és probléma merült fel, így nem sikerült a beszélgetést hatékonyan fókuszálni, hogy konkrét előrelépéshez vezessen. Személy szerint pedig hiányolta a jegyzőt és a polgármestert, akik számára a projekt jó lehetőség lett volna arra, hogy előrevigye a felvetéseket, ezért csak részlegesen mondható eredményesnek. Konkrét előrelépéshez a gyűlés tehát nem vezetett, de még többféle véleménnyel gazdagította a projektet, pluralizálva annak felvetéseit. A Mars téri piacon bemutatott előadás és a gyűlés ennek ellenére egyaránt rendelkezik mobilizációs céllal, azaz gyakorlatilag a propaganda (mozgalmi-aktivista) művészetet rehabilitálja akár az olyan, kortárs, nemzetközi, baloldali alkotók törekvéseivel összhangban, mint például Milo Rau. Futurisztikus intézmény, amely a nagyvárosi-művészeti elit és a vidéki dinnyetermesztők közötti együttműködés első lépcsőjét, tehát a közös kultúrát és jövőt, ha tetszik, egy pragmatikus értelemben vett utópiát képzel és játszik el a jelen dinnyeföldjein. Megismerhetjük mindazokat, akik Medgyesen és Nagykamaráson nyitottak erre a játékra. Még azt is mondhatnánk, hogy *előjátsszák* az általuk vágyott jövőt.

■ JEGYZETEK

1. A mottó fordítása: H. N. Milo Rau: *The Historical Feeling – Excerpts, Translated by Karin Barton*. Theatre 2019/2. 25–37.
2. Az államszocializmus időszakában a „vidék” egyes kiemelt városai (például Kaposvár, Szolnok, Kecskemét) színházai kiemelkedtek, mivel „szélárnyékban” működhettek, a politikai figyelemről távolabb.
3. A részletekhez lásd: *PASZT | Déryné, Klakker, Narratíva – fiatal társulatok küzdelmei*. 2021. június 1. <https://www.youtube.com/watch?v=9aeoKfFSIdU>
4. Végül helyszín hiányában ez az előadás elmaradt.
5. A fordítás itt és a továbbiakban H. N.
6. <https://www.szeretekgazdalenni.net>
7. A *Dinnyeköztársaság* az Erdődi Katalin és Antje Schifffers/Myvillages által kezdeményezett *Collaborative Village Play* c. hosszú távú művészeti projekt magyarországi állomása volt 2021-ben, ami után az alkotók további két alkalommal, Németországban és Spanyolországban dolgoztak együtt. Az eddigi együttműködések egy közös, többnyelvű honlapon dokumentálják: <http://villageplay.net/>
8. Alicja Rogalska, Erdődi Katalin, Annus Réka és a Kartali Asszonykórus együttműködése, OFF Biennálé, 2021.
9. Ebben a projektben számomra az volt az izgalmas – túl azon, hogy itt is egy vidéki és egy városi csoport együttműködésének lehetünk tanúi –, hogy hogyan írták át a kórushoz kapcsolódó gyerekkori elképzeléseimet a kötelező, iskolai gyakorlásról, hagyományos, fegyvelmezett formákról. És hogyan vált a közös éneklés a slow movement jegyében az önmagáért való alkotás, az amatőr, hobbiszerű, az örömeért való éneklés szimbólumává.
10. A dinnyemintás kötény az előadás egy hangsúlyos pontján kerül Török-Illyés Orsolya derekára, amikor Zsuzsa instruálja őt, hogyan kell hatékonyan árulni a tinnét. A kötény egyedi, a produkcióhoz készült, a battonyai Aranyszál hímezőszakkör munkája.
11. A film itt megtekinthető: <https://vimeo.com/648419205/853477853e>.
12. A Politikai Gyilkosság Nemzetközi Intézete Milo Rau szerző-rendező 2017-ben alapított produkciós irodája.
13. Magyar fordítás: H. N. Milo Rau: i. m. 36.



VARGA BOGLÁRKA

A KISTÉRSÉGEK KULTURÁLIS KÁLVÁRIÁJA

KopiaKollektiva

■ *Kerekes Emőkével, a KopiaKollektiva elnökével és férjével, Balla Zoltánnal, az egyesület alelnökével beszélgettem arról, hogy milyen nehézségekkel jár falusi értelmiségiként helytállni és teret nyerni egy konzervatív közegben kortárs stílusban alkotó művészként. Elsősorban arról érdeklődtem, mivel foglalkoznak, és milyen képzést végeztek, hogy az egyesület vezetői lehessenek.*

Kerekes Emőke 21 évesen ismerkedett meg a fotózással Budapesten. Egy fényképészboltban dolgozott kilenc hónapig, hogy tanulni tudjon. Itt követte figyelemmel azt, ahogy a város riporterei eleinte filmszalagokon vitték az elkészült képeket előhívatásra, majd később már digitális fényképezőgépekről nyomtatott anyagot. Időközben Kanyó Bélával, Budapest leghíresebb táncfotográfusával kezdett dolgozni, és egy színház fotósa lett gyakornoki időre. Azóta azt vallja, a fotográfus szakma legjobb iskolája a táncfotózás, hiszen ott tanulható meg, hogy jókor kattanjon a gomb. Az volt az elképzelése, hogy művész legyen. Gyakran találkozott elbizonytalanító megjegyzésekkel, amelyek arra hivatkoztak, hogy abból nem lehet megélni. 26 éves koráig foglalkozott színházi és táncfotózással. Hitt abban, hogy a kultúra és művészet az emberi lét legszebb része, ami megkülönbözteti az egyszerű önfenntartó működéstől. Ez volt az egyetlen mentsvár a hétköznapi szürkeségében, hisz tisztességesen élhetett minden napjaiban egy olyan közegben, amiben van varázslat. A technika elsajátítása után a kaposvári főiskolára felvételizett fotóriporter-képszerkesztő szakra. Második próbálkozásra nyert felvételt, de úgy érezte, nem kap meg mindent, amire szüksége van. Két év után otthagya a kaposvári főiskolát, és a budapesti Moholy-Nagy Művészeti Egyetemre felvételizett, ahova első próbálkozásra fel is vették. 30 évesen végezte el az egyetemet, és élete egyik legjobb döntésének tartja, hogy volt bátorsága meglépni ezt. Jelenleg a Marosvásárhelyi Művészeti Egyetemen végez mesterképzést.

Balla Zoltán kiskorától rajzolt, és érdekelte a képalkotás. Számára egy bizonyos flow élménnyel társult az, amikor látta a kompozíciót kialakulni. Felvételizett a kolozsvári műépítészeti szakra, de nem sikerült bejutnia. Helyette a Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem környezettudományok szakán végzett alapképzést. Az egyetem elvégzése után Marosvásárhelyre költözött, és ott próbált önállósulni. Egy kisebb-nagyobb krízishelyzet után 25 évesen visszanyarodott a képalkotáshoz néhány barátja biztatására. Az egyik támogató barátja, Filep Farkas egy fotós szakkönyvvel és egy Canon fényképezőgéppel érkezett hozzá, és gyakorlásra sarkallta. Némi tájékozódás és még több biztatás után visszament Kolozsvárra, és felvételizett a Sapientia film-fotó-média szakára.

Alapképzés alatt minden alkalmat megragadva önkéntesen ment forgatásokra, és a szakmai fejlődést tartotta szem előtt. Mesterképzésen találkozott az „állókép a mozgóképben” fogalmával, és azóta alkot ebben a stílusban. Ezek a mozgóképek is úgy működnek, mint a fotográfiák. „Nem mozdítod a kamerát, csak ha a koncepció része, és várod, hogy mit hoz eléd az élet. Másoknak ez unalmas, de számomra lenyűgöző és terápiás hatással bír.” Azt vallja, mai napig van mit fejlődni, hiszen folyamatosan új technikák, kihívások elé áll.

Mikor, hogyan és miért indult az egyesület?

Az első kézzelfogható jelek talán akkor mutatkoztak, amikor Emőke megismerkedett Zoltánnal, és elkerültek Havadtőre, Maros megyébe, anyai nagymamája falujába. Eleinte teljesen lekötötte őket a kert és a falusi élet nyugodt lüktetése, viszont amikor mindezt megszokták, keletkezett egy űr. Emőke azt érezte, a kultúra kiesni látszik az életéből. Míg a régi falusi embernek az élete volt a földje és munkája, addig a Budapestről hazatérő művésznak teljesen más elképzelése volt a mindennapjairól. Elvárásolta a természet, viszont a nagyvárosi lehetőségekhez képest közel sem elégíthette ki kulturális vágyait. Azzal tartották magukat „életben”, hogy például Kadarkai Endre műsorait hallgatták, hogy ne felejtsek el azt a műveltséget, és aktív szókincsük része maradjon a művészet. „Szó által gondolkodunk. Súlyos mélységből indult minden. Hogyan lehessünk úgy önmagunk, hogy ne bántsunk meg vele senkit?” Nehézséget okozott beilleszkedni a falusi szóhasználatba, kommunikációs térbe, hiszen úgy érezték magukat, mintha akaratlanul tűnének lekezelőnek a helyiekkel szemben.

„Miért szeretjük falun? Miért jöttünk ide? Mik lennének az álmaink? Mi az, amire szellemi igénnyel rendelkező emberként szükség van? Hogyan találjuk meg a falusi szférában azokat az embereket, akik igényekkel rendelkeznek?” – ezek voltak a megindító szikrák valamivel a hazaköltözés után.

„Régi álmom volt már Budapesten is egy közösség. Volt ott is a Kopiának előzménye. Rendeztünk saját táborokat, voltak megmozdulások, de egyesület soha nem jött össze. Vagy nem volt rá pénzünk, vagy utaztunk, emigráltunk, férjhez is mentem” – meséli Emőke izgatott nosztalgiával.

2020-ban Bukarestben éltek, hisz Zoltán ott volt híradós. Ott érte őket a pandémia, és akkor tapasztalták meg a várost kultúra nélkül. Ekkor jöttek rá, hogy az a közeg jóval nyomasztóbb így, mint egy falu, hisz az utóbbiban ott a természet. Ha a városban nincs műveltség, iskola, színház, kiállítás, akkor csak a robotolás van. „Koncertet és éttermet is kivonva csak azt érezkedtem, hogy kint is be vagy zárva” – panaszolja Zoltán. Ekkor határozták el, hogy a kéthavi bezártság után el kell indítani ezt a régi álmot. Ezt követően Emő visszatért Havadtőre, Zoltán pedig Bukarestben dolgozva segítette őt kibontakozni.

2020 nyarán így került megszervezésre az első alkotótábor, melyet a járványügyi megszorítások miatt kis létszámmal és szabadtéri programokkal kellett kivitelezniük, de így is a vártnál nagyobb sikert arattak. Erdély számos pontjáról, de Németországból is érkeztek érdeklődők a Maros és Hargita megye határán fekvő Kőrispatakra. Meglepő módon olyan emberek voltak nyitottak az ötletre, akiknek addig semmilyen kapcsolata nem volt a kortárs művészetekkel. Cégvezető, mérnök és informatikus is kihasználta a pandémiából származó szabadidejét, és így kívánt fejlődni egy tőle igencsak távol álló területen. Ugyanekkor arra is odafigyeltek szervezőként, hogy minden korosztályt megszólítsanak. Tizenévesektől nyugdíjasokig bárki megtalálhatta magát az akkor még köves utakon, tehéncsordák és mosolygós kedvű szalmakalap-készítők szomszédságában. Eb-

ben a táborban körvonalazódott a záróesemény azóta hagyománnyá vált jellege is, melynek keretein belül a heti programokon készült fotográfiaiak kerülnek bemutatásra a kőrispataki kisbolt és kocsmá teraszán. Akkor még csak a falubeliek érdeklődő tekintete kísérte figyelemmel a kiállított munkákat, de évről évre egyre többen érkeznek a résztvevők ismerősei, barátai, családtagjai közül, hogy nem konvencionális helyszínen találkozzanak a művészettel.

„Ha sokan jelentkeznek és sikerül, akkor utána beadjuk a nevet a bukaresti hivatalnál. Megalapítjuk az egyesületet.” – mondták. A sok pozitív visszajelzés után szeptemberben így is tettek. December 17-én megalakult a KopiaKollektiva Egyesület. A tudás fejleszthető, a közösségnek karakterekre van szüksége, akik építik egymást és a környezetüket egyaránt. Az elején azokat a barátokat keresték meg, akikkel addig csak kocsmaszaloknál beszélgettek az egyesület terveiről. Ezekből az első évben tanulópénz lett, amivel sokat fejlődhetek. Most, három év távlatából már van gyakorlatuk pályázatírás, rendezvényszervezés és menedzsmentterületen is amellett, hogy kibontakozhatnak művészetükben.

Miért pont KopiaKollektiva?

„Nevünknek két alkotóeleme van. Kopia, mert mind a fotóban, mind a filmben használjuk ezt a kifejezést, mint papírkép vagy filmszalagmásolat. Elengedhetetlennek tartjuk a társművészetek bevonását a projektbe. Az egyesület jelenleg 13 tagból áll, ebből két fotográfus, többen fotó-film, de inkább film szakterületről. Van köztünk képzőművész, irodalmár, pszichológiával foglalkozó, viszont programozó kolléga is akad – ezért került az egyesület nevébe a Kollektiva, hiszen minden művészet megtalálja benne magát” – magyarázza Emőke. Attól is izgalmas az egyesület koncepciója, hogy amikor ilyen változatos területekről gyűlnek össze művészek, akkor a kidolgozásra váró témának teljesen különböző kidolgozásai mutatkoznak meg: „Fontosnak tartottuk, hogy a filmben és fotóban megmutassunk földrajzot, történelmet, irodalmat, filozófiát, hisz ezek mindenhez tudnak kapcsolódni. Aki ezek egyikében jártas, annak a többiről is kell, hogy fogalma legyen.”

De milyen célokkal álltak neki az egyesület szervezésének?

„Elsődleges célunk a kortárs fotó és kísérleti film népszerűsítése az erdélyi kistérségekben, valamint a falusi értelmiség képviselése” – mondja Emőke. Szeretnének hangot adni annak a közegnek, akikről gyakran megfeledkezünk. Miért ne jutna egy vidéki adófizető ugyanolyan minőségű kultúrához, mint egy városon élő? „Mi nagyon hiszünk abban, hogy ha már uniós állampolgárok vagyunk, akkor nem csak vendégmunkások lehetünk külföldön, hanem itthon is részesülhetünk a nyugati mentalitás szerint kellő műveltségben vidékiként is.” – egészíti ki mondandóját Zoltán. A legfontosabb, hogy visszaadhatnak valamit abba a közösbe, ami őket felépítette és azzá nevelte, akik létrehozták ezt az alapítványt. „Ez gyógyít minket, hogy a közösségünket is hosszú távon gyógyítani tudjuk vele” – teszi hozzá Emőke. Azt vallják, célt adott az életükben, ennek nyomán mentek a falvakba. Fel sem merült bennük, hogy valakit ne érdekelne az elképzelés. Elmondásuk szerint kaptak már hideget-meleget, de ez sem tántorította el őket. „Biztos minden faluban van egy fiatal vagy idős, aki hasonlóan szenved attól, hogy nem foglalkoznak eleget a kistérségek kulturális életével” – teszik hozzá teljes meggyőződéssel. A legtöbb településen örömmel is fogadták az ötleteiket, viszont akadt olyan is, aki visszautasította a kiállítások ötletét.

Mégis milyen kiállításokkal érkeznek ezekbe a kicsi, eldugott falvakba? – merülhet fel a kérdés.

Kerekes Emőke és Balla Zoltán úgy döntöttek, megreformálják az egyszerű falusi emberek művelődési színtereit. A pandémia ideje alatt voltak a hazai és határon túli színházaknak, múzeumoknak olyan tevékenységei, melyek során a falusi ember is könnyedén át tudott élni egy ilyen művelődési alkalmat. Sajnos a félelem beigazolódott, és a vírushelyzet lejártaival az online térben követhető előadások és tárlatvezetések visszaszorultak. Ismét megfélemedeztek a vidékiekről, akiknek nincs, vagy aligha van lehetősége elmenni a városba. Sokaknak problémát okoz a közlekedés, hiszen járművel és jogosítvánnyal nem rendelkezik mindenki, valamint a tömegközlekedési járatok sincsenek az előadások végéhez időzítve, ugyanakkor anyagilag sem engedheti meg magának sok család, hogy minőségi kultúrafogasztó lehessen.

„A KopiaKollektívával a helyi igényekhez igazítva meg tudunk teremteni olyan lehetőségeket falvakban, amiken mi is szívesen részt vennénk városban. Ugyanazt a minőséget megadni minden eseményünkkel, mintha városra csinálnánk. Nem adjuk lejjebb azért, mert falura megyünk. Mindenkinek ugyanúgy lehetősége kellene legyen a művészet elérésére” – erről szólnak a kiállítások.

A kiállítások anyaga is a kistérségi lakosok mindennapjaihoz illeszkedik, ezzel sugallva, hogy nem kell hozzáértőnek lenni ahhoz, hogy részesüljön valaki a művészetből. A kiállított fotók nagy része a környékbeli táj reprezentációja, melyben a vidéki ember keze munkája alakítja a koncepciót. Úgy mutatják be, hogy meglásson benne mindenki egy másik szintű „szépet”, ezzel hirdelve, hogy érték és büszkeség a terület, a föld, a státusz, ami ismerős. Minden képben benne van az ember mint alakítóerő.

Így merült fel az ötlet, hogy a kisboltok külső falain jelenjenek meg a fotográfiaiak, és elindították a Vitrina Kortársfotó Kiállítást. Úgy vélik, ha kultúrházakba meg dísztermekbe zárnák a kiállításokat, sokan a megnyitóra sem jönnek el, hiszen nincsenek hozzászokva, hogy valami különleges történik, vagy az előbb említett idegenség okozna problémát. A kisboltok teraszra viszont egy kézenfekvő tranzithely, hiszen mindig eljár az ember vásárolni. Ha kiállítás van egy ilyen terazon, ha csak egy „Ez hogy került ide és mikor?” kérdés erejéig, de megragadja a látogatók figyelmét. „Az egyszerű embernek ritkán adatik meg, hogy múzeumba mehessen, ezért mi elvisszük neki a művészetet oda, ahol ott-honosan mozog. A klasszikus kultúraprezentáció helyett a helyigényekhez alkalmazkodunk. Minden térben más kontextussal gazdagodik egy tájkép” – magyarázza Emőke a kiállítások lényegét.

Az első ilyen jellegű kiállítás a Maros megyei Gegesben volt, amit Emőke egyedül állított össze, ezzel ösztönözve tagjaikat, hogy lakhelyük környékén is szervezzenek hasonló alkalmakat, népszerűsítsék az egyesület munkásságát. Az említett ösztönzés sikeres volt, hiszen az elmúlt évben a nyárádszentlászlói unitárius templomban és iskolamúzeumban is megtekinthetőek voltak Lőrinczi Inez (az egyesület egyik fotográfusa) és Kerekes Emőke alkotásai, valamint Szilágynagyfaluban is sikerült megszervezni egy alkalmat, ahol Torkos Márk Erik és Lőrinczi Inez munkái voltak megtekinthetőek.

Mostanra egyre nagyobb számban érkeznek a megkeresések, hogy mikor jutnak el különböző településekre. Idén több faluba is eljutottak, és egyre nyitottabbak feléjük a helyi lakosok annak ellenére, hogy az elején idegenkedve nézték, ahogy fotográfiaiakat helyeznek el a kiskocsmá teraszára. A kis létszám miatt nehezen megoldható, hogy minden kérdésnek eleget tegyenek, hiszen sok előkészülettel jár egy ehhez hasonló projekt kivitelezése. Megtudtuk, hogy a képek

előzetes szelekción mennek át, hogy a tér hangulatához, kialakításához, fényviszonyaihoz kapcsolódni tudjanak, ezért körültekintő felméréseket kell végezni a helyszínen.

A kiállítások és alkotótábor mellett milyen tevékenységek zajlanak még?

„Arról beszéltünk, hogy milyen eseményeink vannak, viszont ugyanilyen súlya van az online térben való jelenlétünknek. Ezt azért tartjuk fontosnak, mert nincs kapacitásunk annyi helyre eljutni, mint amennyire szeretnénk. Szeretnénk, hogy hallgassanak minket az emberek, a világon bárhol éljenek. Ez a lehetőség van, amivel eljuttathatjuk nekik ingyen az információt. Itthon szerencsére nagyon jó az internet a falvakban is. Így erősíthetjük bennük a tudatot, hogy nem feledkeztünk meg róluk, falusiakról, és állandó jelleggel biztosítunk művelődési lehetőségeket. Persze a városiaknak is megmutathatjuk, hogy itt vannak ezek a hihetetlen falvak, olyan építészettel, emberekkel és történetekkel, akikhez megéri ellátogatni. Nem csak az üdülőttelep, és a Bucsin lehet jó hétvégi program. Csak állj meg és szállj ki az autóból, vegyél egy friss levegőt, és nézd meg a képeket” – válaszolta kérdésemre a KopiaKollektiva elnöke.

A 2024-es évre mik a tervek?

Emőke és Zoltán elmondták, hogy épp az interjút követően készültek az évi régi összefoglaló gyűlést megtartani, és felvázolni a következő év programjait, ezért elárulták, hogy milyen érdekességekkel készülnek idénre. A nyári alkotótábor mellett szeretnének egy téli kiadást is megszervezni, hiszen teljesen más lehetőségeket kínál a téli táj megörökítése, történjen az bármilyen médiumon keresztül. A 2024-es tervek kapcsán Emőke azt is elárulta, hogy idén több ilyen jellegű kiállítással készülnek, és akárcsak tavaly, a boltok teraszai és templomkiállítások mellett más helyszínekben is gondolkodnak. Viszont szeretnének autószerelő műhelybe, vonat- és buszmegállóba is eljutni művészetükkel. A kiállítások és kerekasztal-beszélgetések mellett szeretnének a nyár folyamán foglalkozásokat tartani a lakhelyüket körülvevő falvak érdeklődőinek. Ugyanakkor bővíteni szeretnék csapatukat, bevonva az építészet és a kortárs tánc képviselőit. Emellett mesterkurzusokat is szerveznek majd a továbbiakban az egyesület tagjainak. Ennek eredményeképp újabb kiállítást lehet összerakni, hisz a szerteágazó szakterületeknek és generációs különbségeknek köszönhetően mindenki máshonnan közelíti meg ugyanazt a témát, és egyedi, inspiráló és sokkal izgalmasabb dolog születhet belőle.

TÁJAK, ÍZEK, BAGOSSY

■ Mikor külföldre utazunk, ajánlott az adott ország ételeit kipróbálni, ha igazán meg szeretnénk ismerni a helyi kultúrát. Az előszeretettel használt fűszerek, valamint a minden ételben visszatérő alapanyagok sok mindent elárulhatnak egy helyi közösség életéről, az emberek temperamentumáról. Az *Otthontól fűtött tél* című könyv (magánkiadás, 2020) unortodox lehetőséget teremt meg egy zenekar tagjainak megismerésére: a Gyergyói-medence ízvilágának reprezentatív receptjei által az ugyancsak gyergyói származású Bagossy Brothers Company zenekar tagjaihoz kerülhet kicsit közelebb az olvasó.

A könyv minden szempontból többet nyújt: több, mint receptes könyv, hiszen az ínycsiklandó receptek mellett a zenekar tagjainak személyes gyermekkori történetei lapulnak az oldalak közt, amelyeket művészi tájképek vesznek körül. Ugyanígy több, mint egy zenekar biográfiája, mert túllép a tagok alkotta kis közösségen, és Székelyföld, azon belül is a Gyergyói-medencében élők világából nyújt egy kis szeletet. Viszont amit a cím ígér, azzal mind találkozhat az, aki fellapozza a könyvet: *Tájak, ízek, Bagossy*.

A könyv a zenekar tagjai által mesélt történetekkel nyit – s viszonylag egyszerű dolga van az olvasónak a ráhangolódásban, hiszen olyan ezeket olvasni, mint egy régi barátal beszélgetni: közvetlenek, őszinték, autentikusak és humorosak. A nosztalgiától átítatott oldalakon olyan történetekkel találkozhatunk, amelyek többnyire a tagok egy-egy szeretett gyermekkori emlékét idézik fel. Ami összeköti ezeket a történeteket, az a téli gyergyói táj, valamint a téli ünnepek hangulata. Már a legelső szöveg, amely Bagossy László – azaz Laci – egyik emlékéhez köthető, a Mikulás-várásról, a Mikulást övező titokzatosságról és gyermeki rajongásról beszél. A későbbi szövegekben a többiek is megosztják mikulásos élményeiket, ezeket olvasva pedig szinte elkerülhetetlen a visszacsúszás egész gyerekkorunkig a nosztalgia spiráljában. Bár számos ponton tudunk kapcsolódni ezekhez a történetekhez – legyen az a lázas készülődés, a bakanctisztogatás, ami minden háznál megelőzi a Mikulás érkezését, vagy éppenséggel az elkerülhetetlen szembesülés a Mikulás hitelességének kérdésével –, a gyergyószentmiklósi Mikulásról mégis egy különlegesebb portrét festenek a Bagossy-tagok. Egy hideg decemberi napon, egy váratlan pillanatban szán helyett egy Jeep terepjárón érkezett az izgatottan várakozó gyerekek közé a Mikulás. Más években pedig egy gyerekenés műsor keretén belül sikerült lelepleznie a Mikulás-álcába öltözött krampuszokat, így a többi gyerekekkel együtt Laci is megkönnyebbülve lélegzett fel, hogy mégsem a csodákban és Mikulásban hívő gyermeki világ rendjét sikerült megtörniük aznap.

Mivel mégis egy zenekar tagjainak emlékei elevenednek fel ezekben a történetekben, nem meglepő, hogy a zene átfedéseket, átjárási lehetőségeket képez a téli emlékekben. A karácsonyi ünnepeknek szerves része a zene, így a hagyományokat még mindig intenzíven megélt gyergyóiak, beleértve a Bagossy-tagokat is, előszeretettel vettek részt a különböző zenei, illetve zene által kísért programokon, mint például a karácsonyi szentmisét követő templom előtti éneklésben vagy a házról házra vándorló dalba csomagolt jó hír elmondásában. A megosztott történetek rávilágítanak a zene hatalmára, arra, hogy miként fon össze közösségeket makroszinten, illetve később, a zenekar megalakulása utáni időszakra vonatkozó történetekben mikroszinten is. Bagossy Norbert és Bartis Szilárd perspektívájából egy kis ízelítőt nyerhetünk az *Esti ének* című daluk és az ehhez készült klip születéséről is, amelyben életre kel a gyergyói tél, s nem csupán a klipben szereplő ünneplő fényekkel díszített park által, de szöveg és dallam szinten is a gyergyói

tél megzenésítésének gesztusai történnek. Hasonlóan esett ez a decemberi téltől kocsnában felmelegedő Bagossy és Republic bandákkal: koncert után, a zene mellett hangolódott még jobban egymásra a két zenekar.

A könyv számos művészeti ág találkozásának médiumát teremti meg, ahol a szövegeket kísérő fotók – a zenekar gitárosának, Tatár Attilának alkotásai – egyedi nézőpontból mutatják meg a Madarasi Hargita vastag hóba öltözött tájait. Ata a téli táj ritmusát követve tart fényképezőgépével a hegycsúcsok felé, s örökíti meg a természet értintetlen szépségét.

A tájképeken és a gyergyói tájat megidéző történeteken túllapozva érkezhetünk meg a receptekhez, amelyek a vidék jellegzetes ízvilágát tükrözik. Többek között Zsigmond András, a gyergyói Oxygen Restro Executive séfje – kicsit újragondolva – készítette el a reprezentatív ételeket. Ahogyan a könyv koncepciója, szerkezete is hűen tükrözi a zenekar sokszínűségét (hisz kellő kreativitással ötvözik a pop, folk vagy rock zsánerek elemeit zenéikben): ugyanígy a receptekben a tradicionális ízvilág mellett megtalálható valami új is, legyen az akár új hozzávaló vagy újszerű, különleges tálalás, s így a végeredmény is egyedi lesz. Zsigmond András a gyergyói otthonok előszeretettel fogyasztott ételeit teremti újra, és többek között így kaphat a zakuszkás kenyér vagy káposztaléves is „fine dining” keretet. Egyszerű hozzávalókkal is, mint a burgonya, vagy különböző, a gyergyói vidék erdőiben is megtalálható gombákkal dolgozva különleges recepteket és ízvilágot alkot meg. Ugyanakkor nem csupán az elkészíthető ételekről láthatunk fotókat a könyvben: Zsigmond András társaságában a Bagossy zenekar tagjai is részt vettek egy-egy étel elkészítésében, és ezek a képek némi betekintést nyújthatnak abba a kreatív folyamatba, amit a főzés jelent. András ötletesen újragondolt előételei és fő fogásai niveljén maradván készíti el Madaras Alíz gyergyószentmiklósi cukrász a desszerteket. Ugyancsak ismerős és könnyen elérhető hozzávalókkal dolgozva alkotja meg az édességeket, s a sokszínű receptek közt a nyári és őszi szezon friss gyümölcsös ízeit és a téli mézeskalács édességét egyaránt megtalálhatjuk. Nem utolsósorban pedig Fodor Mónika gyergyószentmiklósi pék két klasszikus és jól ismert süteménnyel, a kürtőskaláccsal és hájastésztával zárja a receptsorozatot.

Első találkozásra talán még nem körvonalazódik tisztán előttünk, hogy mi köthet össze egy zenekart és egy szakácskönyvet, az *Otthontól fűtött tél* viszont pont az ilyen szokatlan kapcsolódási lehetőségekkel kísérletezik. Izgalmas volt a Bagossy Brothers Company zenekart a gyergyói kultúra, gasztrokultúra szemszögéből még közelebről megismerni. Az elmesélt történetek nosztalgijája, valamint a receptek elkészítésének s elfogyasztásának lehetősége egy új tapasztalati dimenziót hoz létre, egy még erősebb kapcsolódási pontot, amely már nem csupán a könyv oldalai közt teremt kapcsolatokat, hanem könyv és olvasója között is.

Nagy Stefánia Andrea

UTAZÓTÁRSUNK, A MÉH

Weiner Sennyey Tibor: *A méhészet művészete*

■ Mi a különbség a mézvadászat és a méhészkedés között? Miért gondolták sokáig azt az emberek, hogy a méhcsaládok csúcsán a király áll? Milyen lehetett az ősi magyar méhészet? Mire jó az apiterápia? Ilyen és ehhez hasonló kérdéseket tesz fel Weiner Sennyey Tibor, József Attila-díjas író, költő és gyakorló méhész *A méhészet művészete* című kötetében.

Két év terméke ez a gyűjtemény, melynek esszéit a szerző a *Méhészet* szakfolyóiratban publikálta. Nagy vállalkozás ez a kötet, hiszen személyes, irodalmi, méhészeti, kultúrtörténeti és gyógyászati szempontból is megközelíti az emberek és méhek különös kapcsolatát. Az esszéket szemléltető jellegű fekete-fehér képek (melyeken néha a szerző is felbukkan) és versek, szövegrészletek övezik.

Az ősök méhei című nyitófejezetből megtudhatjuk, hogy már az őskor idejéről is találunk méheket és mézvadászokat ábrázoló barlangrajzokat. Már elődeink is füsttel igyekeztek megnyugtatni zümmögő barátainkat. A barlangrajzok (ebben nincs konszenzus) valószínűleg szakrális okokból is készülhettek, vagyis az ősemberek azt remélték, hogy a rajzok a vadászat sikerét és újabb kalandok átélését fogják jelenteni.

A Nap leányai, avagy az ókori Egyiptom méhei és méhészei című fejezetben kiderül, hogy a méhészettel először az ókori Egyiptomban kezdtek foglalkozni, hiszen méhészetről csak akkor beszélhetünk, ha a méhész a méhcsalád jólétét, egészségét is szem előtt tartja. Az egyiptomi mitológia szerint Ré isten könnyeiből születtek meg az első méhek, innen a *Nap leányai* elnevezés. Rengeteg falfestmény szerepelnek, és a fáraók neve előtt is méhhieroglifa szerepelt. A mézet nagy értéknek tartották, elsősorban ételként, de gyógyszerként, fizetőeszközként és az isteneknek szánt ajándékként is hasznosították

A zsidó kultúrkörben is fontos szerepe van a méznek, az Ószövetség szám szerint ötvenötször említi a mézet – írja Weiner. A méz és a méhészet az ókorban kapcsolatteremtő és kultúrákon átívelő szereppel rendelkezett. Sámson például az oroszlán legyőzése után a legyőzött állat teteméből mézet evett, hasonlóan a görög Arisztaiszhoz, akit később az emberek „az állattenyésztés és a méhészet isteneként kezdték tisztelni”. (37.) A kereszténységben Keresztelő Szent János sáskát és mézet evett, vagyis a jó és a rossz (gonosz) ismerője volt, így ismerhette fel Jézust is.

A méhek és emberek közötti ősi kapcsolatot ismertető kultúrtörténeti fejezetek után Weiner tesz egy kitérőt, fejben megrendezi a *méhes filmek fesztiválját*. Megtudhatjuk, hogy a szerző nagy kedvence a *Maja, a méhecske* című mese, Poroszka Magyar Zsolt méhekről szóló filmjei pedig „ezerszer jobbak, [...] mint az amerikai, szenzációhajhász méhes dokumentumfilmek”. (42.)

A múlttól való tudásunk sosem lehet pontos (és teljes), így a rég letűnt korok szokásainak és tradícióinak helyes értelmezésében sem lehetünk biztosak. A *rejtélyes kaptárkövek* esetében sincs ez másképp. A magyarországi kaptárkövekről a kutatóknak, szakértőknek igen ellentmondásos nézeteik vannak. Egyesek urnatemetőnek vagy a pogány kori magyarság szertartásainak helyszínéeként értelmezik a kaptárköveket. Mások nyitottabbak a kaptárkövek – a népi emlékezetben is őrzött – méhészlakásként való értelmezésére.

Az ősmagyar méhészek, avagy a méhek és a magyar nyelv című fejezetben az őshaza, a magyar nyelv és a méhészet kapcsolatát tárgyalja a szerző: többek között

a méh, a méz és az odú is finnugor eredetű szó. Weiner – Szabadfalvi József nyomán – leírja, hogy őseink már a finnugor együttélés idején is foglalkozhattak méz-vadászattal. Szintén a magyar kultúrkörnél maradva, Berzsenyit és Hamvast idézi fel, ennek során kiderül, hogy Berzsenyi Dániel életében igen fontos szerepet játszott a méhes, melyről Hamvas is ír egyik esszéjében: »A méhes a meditáció helye.« (78).

A méhek és a varázsló méhés, avagy »miért a méhészet a mezőgazdaság költészete« című fejezetben a méhészet tudatos és ösztönös jellegének keveredéséről, illetve a méhtartáshoz kapcsolódó babonákról esik szó.

A méhek és a halál, avagy mit kell elmondani a méheknek a kötet talán egyik legérdekesebb fejezeteinek egyike. Szláv, német és angol nyelvterületen él az a szokás, hogy a méhészt halálakor a családtagok valamelyike elmondja a méheknek, hogy gazdájuk elhunyt. A hiedelem szerint a méhcsalád csak így élheti túl a méhészt halálát. Ez érdekes kérdéseket és gondolatokat vet fel az ember-méh viszonyról, pl. képesek-e a valamiféle kapcsolatot kialakítani a méhek a méhészszel? Tudnak-e a méhek méhészt gyászolni? Weiner – mint kiderül – szokott beszélni a méheivel, még verseket is mond nekik.

Az antikvitáshoz visszatérve, a nagy görög gondolkodó, Arisztotelész és az ő apikulturális munkássága is kiemelt szerepet kap. Arisztotelész ismeretei a méhekről tudatos és figyelmes méhészeti hagyományra utalnak. Tudta például azt, hogy a méhek virághűek, azaz ugyanahhoz a virághoz térnek vissza, amelyet már megkezdték. Szerinte a méhek (egyéb rovarokkal együtt) államalkotó élőlények. Mint tudjuk, Arisztotelész az embert politikai élőlénynek tartotta, ugyanakkor az államalkotás képességét a méheknek is megadta. Ahogy az egyiptomi vagy a zsidó-keresztény kultúrkörben, úgy a görögöknél is az istenivel, a magasztossal kapcsolódik össze a méh. Arisztotelész az embereken kívül csak a méheknek tulajdonít isteni származást. A filozófus – minden erénye ellenére is – egy hatalmasat tévedett, ez a tévedés pedig jelentősen meghatározta a középkor vallási-politikai-társadalmi gondolkodását. Arisztotelész azt gondolta, hogy a méhcsalád „feje” a király, nem a királynő. Ezt a gondolatot később is helyesnek gondolták, a jó királyságokat és a katolikus egyházat is egy hatalmas méhkashoz hasonlították, melyben egy tökéletesen működő hierarchia létezik. I. Erzsébet királynő idején változott meg (és terjedt el) végérvényesen a helyes nézet Charles Butlernek köszönhetően, aki maga is egy nagy méhkashoz hasonlította az ideális társadalmat, élén immár a királynővel.

Nagyt ugorva időben és térben, eljutunk Sylvia Plath méhekkel való önterápiájához, vagyis az apiterápiához. Plath édesapja méhészt volt, az ő elvesztése pedig súlyos traumát okozott számára, melyen a méhek sem tudtak igazán segíteni. Évekkel Plath halála után (a Görögországban található) Lérosz szigetén alkalmazni kezdték a méhészkedést a pszichoterápiában. Itt feltétlenül meg kell említeni Weiner tudatosságát és a szerkesztő, Szűcs Andrea kiváló munkáját, hiszen minden esszében van valami közös pont (a méheket és a méhészetet leszámítva is), amely összeköti ezeket az írásokat. Valóban kötetről beszélünk, nem pusztán egymás mellé rakott (közös tematikájú) esszékről.

Az úrméhek sikertelen (vagy csekély sikerű) életéről is olvashatunk. Megdöbentő, de több méh járt az űrben, mint ember. Igaz, sokkal több méh (és nagyobb arányban) halt bele ebbe a „kis utazásba”. Weiner (a kötetben többször is) felhívja a figyelmünket a méhek fontosságára az emberiség és a bolygó számára. A globális felmelegedés, a különböző (káros) vegyszerek használata miatt egyre nagyobb az esélye annak, hogy a méhek kipusztulnak, vagy drasztikus mértékben csökken a számuk. Ez nyilván az emberiség és sok más állat-, illetve növényfaj kipusztulását vagy egyedszámának nagymértékű csökkenését idézheti elő. Az úrméhekbe vetett hit, vagyis az, hogy majd a Marsra, a Holdra vagy egy űrállomásra

fogjuk a méheket szállítani – Weiner szerint – ki van zárva: „nincsenek olyanok, hogy »ürméhek«, teszem hozzá óvatosan.” (156).

A méhekről elsősorban a zümmögés jut eszünkbe, vagyis a *méhek muzsikája*. A méhek különböző frekvenciákon rezegnek, ezzel jelezve hangulatukat. Ideális esetben a méhcsalád csendes, egyenletes hangokat ad ki, a hangos és zavaros zümmögés valami bajt jelez.

A *méhek és az ember*ben a meditáció kap kiemelt szerepet: „Minél erősebb és koncentráltabb a jelenlétem, annál gyorsabban tudok képet alkotni, annál kevésbé zavarom a méheket, annál eredményesebb vagyok.” (172). A meditáció (de ide sorolhatnám az imát is) tehát jótékony hatással van a méhekre is, vagyis túllépi a személyes és az interperszonális (emberek, személyek közötti) viszonyokat. Megtudjuk azt is, hogy a legnagyobb drámaíró, Shakespeare műveiben is sokat szerepelnek a méhek, a már említett utópisztikus társadalomra való példaként. Weiner ezzel az elképzeléssel élesen szembemegy, ugyanis az önkényuralmi rendszerek (tévesen, de hatásos módon) előszeretettel használták a méhkaptárt mint a tökéletes társadalom metaforáját, ahol mindenki eleve elrendelt, nem megkérdőjelezhető szerepet tölt be.

A képzőművészetben is nagyon sok méhvel találkozhatunk mind konkrét, mind metaforikus vagy allegorikus formában (pl. Id. Lucas Cranach: *Cupido panaszkodik Vénusznak*).

Az apiterápia külön fejezetet kap, melyben a szerző a méhek mérgének gyógyító erejével foglalkozik. Ennek a gyógyászati ágának nagy úttörője Beck Bódog, neki köszönhetjük a szó születését is. Igaz, már az ókorban is ismerték a méz, illetve a méhszúrás gyógyító erejét. A méhméreg-terápiával kapcsolatban felmerül sok probléma is, nevezetesen az allergiás reakciók. A modern gyógyászat keveset foglalkozik az apikultúrával, mert a méhméreg kinyerése nehéz feladat.

A *méhek és a költő* című zárófejezetben Weiner megfogalmazza a méhekről és a természetről alkotott képét, egy etikus, a természettel összhangban lévő együttműködést javasol nekünk, olvasóknak.

A *méhészet művészetében* Weiner Sennyey Tibor egy sokrétegű, rendkívül szerteágazó világot mutat be az olvasónak. Kultúrtörténeti, képzőművészeti, mitológiai, irodalmi, gyógyászati és méhészeti szemszögből láttatja a méheket, véleményeket és nézeteket ütköztet egymással, izgalmas kérdéseket fogalmaz meg, néhányra válaszol, sokat nyitva hagy (megteremtve a lehetőséget a válaszadásra). Állást foglal a természet védelme és a béke mellett (a méh mint a béke jelképe), aggasztja a Föld, az emberiség és a méhek jövője, ugyanakkor optimizmusra buzdít. Gördülékeny, olvasmányos szövegek ezek (ahogy az esszé műfajához illik), melyek nemzeti és nemzeteken átívelő, lokális és globális látásmódot is kínálnak. Minden esszé kapcsolódik több másikhoz, elegáns átvezetőkkel találkozhatunk. A könyv utazás térben és időben, szokásrendszerek és kultúrák, államok és nemzetek között, ahol a méh az állandó utazótársunk. Még az olyan emberrel is meg tudja szeretetni a méheket, aki nem különösebben rajong a repülő, zümmögő, fulánkkal felvértezett élőlényekért – mint e sorok írója például.

Szigeti Alex

BECK TAMÁS

A BÜNÖSSÉG HEIDEGGERI FOGALMA

■ Rövid dolgozatomban Heidegger ontológiai bűnfogalmát szeretném bemutatni, illetve érthetőbbé tenni, mindenekelőtt Fehér M. István egy német nyelvű tanulmányának gondolatmenetét követve. Bár az idők során született magyar fordítása is a szóban forgó tanulmánynak, én a német eredetit használtam fel, mert nyitott akartam maradni a meglévő magyarítás által esetlegesen elfedett jelentésárnyalatokra.

A *Lét és időben* felbukkanó lelkiismeret-fenomené megegyezik hétköznapi lelkiismeret-fogalmunkkal több tekintetben is. Egyrészt lelkiismeretünk „hangja” mindig valamilyen bűnről beszél, s ez a bűn mindkét esetben az „én vagyok” predikátumaként értelmezhető. Másrészt bűnösnek lenni már a hétköznapiokban azt jelenti: valamilyen hiány szerzőjének, alap-okának lenni, mely hiány egy másik jelenvalólétben található. Ennek megfelelően az egzisztenciális bűnfogalom is úgy írható le, mint valamely hiány alap-okának lenni. Valaminek a hiánya mindig egy nem-karakterrel rendelkezik, tehát a német nyelv etimologikus sajátosságaiból fakadóan a heideggeri bűn úgy interpretálható, mint „alap-okának lenni egy Nem által meghatározott létnek – azaz egy semmisség alap-okának lenni”.¹ Ennek a bűnfogalomnak semmi köze nincs már semmiféle törvényszegéshez, a szóban forgó nem-karakter, illetve a semmisség továbbá semmiképp sem valamely nem-kéznéllevőség értelmében fogható fel, tehát nincs privációjellege. Pozitívan felfogva sokkal inkább úgy határozható meg az egzisztenciális értelemben vett semmisség, hogy a jelenvalólét belevetettként nem saját magát hozta létre – ezért önmaga alapját sohasem kerítheti hatalmába, ugyanakkor ezt az alap-létet létezőként mégis magára kell vállalnia. Hogy az alap-létet miért kell magára vállalnia a jelenvalólétnek, Fehér M. István az elemzés egy későbbi pontján világossá teszi. Egyelőre szögezzük le: a jelenvalólét „sohasem egzisztens a maga alapja előtt, hanem csakis *abból és akként*”.²

Heidegger gondolatmenetének tisztázásához mindenképpen szükséges tenni egy filozófiatörténeti kitérőt. Az újkori idealista filozófia, mindenekelőtt a német idealizmus döntően a francia felvilágosodáshoz köthető determinisztikus, mechanisztikus koncepciókkal szemben határozható meg, melyek szerint az ember alapvetően külső erők által meghatározott, következésképpen szabadság, autonómia nem tulajdonítható neki. Integritásának védelmében az idealista gondolkodók az embert úgy fogják fel, mint ami önmagának oka, latin kifejezéssel élve *causa sui*. Ezen a ponton azonban rögtön beleütköznek egy problémába, a szóban forgó kifejezés tudniillik kizárólag egy feltételezett Istennek lenne tulajdonítható. Amennyiben az embert is önmaga okaként fognánk fel, azt is el kellene fogadnunk, hogy önmagát teremtette. Hegel például éppen ezért a teljes univerzumot, benne az embert, egy elképzelt „Abszolút” önkifejlődéseként fogja fel. Röviden tehát így írható le a helyzet, mellyel Heideggernek kezdenie kell valamit: vagy a determinizmussal értünk egyet, s az embert szabadság nélkülinek, tőle független tényezők által meghatározottnak fogjuk fel, vagy az idealista koncepcióknak megfelelően szabadságot tulajdonítunk neki, ekkor azonban az önteremtés elképzelését is el kell fogadnunk. A *Lét és idő* szerzőjének feladata nem kevesebb, mint „az ember autonómiáját, egyúttal felelősségét [...] megvédeni, anélkül azonban, hogy az a veszély fenyegetne bennünket [...], hogy újra az önteremtés pozíciójában találánánk magunkat”.³

Heidegger zseniális gondolati bravúrral vágja át ezt a gordiuszi csomót. Elismeri ugyan, hogy az ember önmagának alapja, de rögtön hozzáteszi: nem abban az értelemben, hogy ez az alap az ember saját kivetülésének eredménye lenne.

Heidegger kijelenti továbbá, hogy a jelenvalólét nem csupán saját létének alapja, hanem ugyanakkor ennek az alapnak a léte is. Fehér M. István bővebben is kifejti, miért van szüksége a *Lét és idő* szerzőjének e tézis megalkotására. Amennyiben a jelenvalólét csupán létének alapja, anélkül, hogy ennek az alapnak a léte is lenne, szükségképpen végtelen regresszusba bonyolódunk, hiszen továbbkérdezhetünk: ez az alap egyáltalán létező-e, s ha igen, ki fektette le? (Aztán a következő kérdés: ezen alap lefektetőjének alapját vajon ki fektette le? S így tovább.) Nyilván nem feltételezhetjük a jelenvalólét preegzisztenciáját, vagyis azt a fenomenológia módszerével összeegyeztethetetlen, ősrégi elképzelést, melynek értelmében a *Dasein* léte már e létező létrejöttét megelőzően is fennállt. Ebben a helyzetben „nem marad más számunkra, mint feltételezni, hogy a jelenvalólét egyszerre létének alapja és ennek az alapnak a léte, vagy másképp kifejezve, hogy a saját lét alapjáról szóló beszéd csak akkor értelmes, ha a kérdéses létező egyúttal ennek az alapnak a léteként, alap-létként létezik”.⁴ Mivel azonban tehát a jelenvalólét nem maga fektette le önnön alapját, Heidegger így határozza meg a jelenvalólét helyzetét: „Sohasem egzisztens a maga alap-oka előtt, hanem mindig csak *abból eredően és mint alap-ok*. Ezek szerint az alap-ok-lét eleve azt jelenti, hogy legsajátabb létünk felett *soha* sem bírunk hatalommal.”⁵ A jelenvalólét semmissége éppen abban áll, hogy ennek ellenére mégis magára kell vennie az alap-létet. Ha tudniillik egyszerűen csupán az alapjából létezne, híján lenne a szabadságnak, autonómiának, vagyis semmi sem különböztetné meg az állatoktól. (Vagyis a francia felvilágosodás gondolkodóinak korábban már említett és elkerülni kívánt, determinisztikus felfogása érvényesülne a jelenvalólét vonatkozásában.) Mint azt Fehér M. István hozzáfűzi, a fentebb leírt manőver arra is alkalmat ad, hogy a klasszikus metafizikának az a tézise, mely a jelenvalólétet önmaga okaként (*causa sui*) írja le, bizonyítatlan és bizonyíthatatlan előfeltevésként lepleződjön le. A szóban forgó megközelítés ugyanis egyáltalán nem reflektál az alap létre; egy létező alapjaként egy másik létezőt nevez meg, s ekképp „a létre vonatkozó kérdés elfeledése teljességgel fogva tartja”.⁶

Az alaplét struktúráján, illetve a belevetettségen nyugvó semmisség kimutatásában jut a *Dasein* analitikája először célhoz. Ez a semmisség semmiképp sem a nem-kéznéllévség értelmében vett hiány, sokkal inkább pozitív jelentésben kell felfognunk. A semmisséget magába foglaló jelenvalólét pedig egészként és tulajdonképpeniként egzisztálhat. Az egészlegességnek és tulajdonképpeniségnek ez az összefüggése úgy formalizálható, hogy azt, ami a jelenvalólét létét megilleti – tehát a negatívitást, a semmisséget –, a *Dasein* totalitásának lényegi konstitutívumának kell tekintenünk. Amíg a jelenvalólét nincs ennek a semmisségnek a birtokában, léte sem lehet tulajdonképpen. Ez a tényállás meglehetősen furcsán hangzik. Első látásra még abban sem lehetünk biztosak, hogy vajon itt egy gondolati eredményhez jutottunk, avagy mindenfajta eredmény hiányával szembesültünk. Fehér M. István az első opciót választja, úgy gondolja, „itt kevésbé az eredmény hiányáról van szó, sokkal inkább az eredményként felfogott hiányról”.⁷ Tűnjön bármennyire paradoxnak, a jelenvalólét létében gyökerező negatívitás éppen e jelenvalólét létének tulajdonképpeniségét alapozza meg. Egy másik kommentátor ezt úgy fogalmazza meg: „a nemiség és a semmisség alapvető egzisztenciális jellemzői a véges létnek”.⁸ A semmisség fogalma ily módon már a végesség terminusát előlegezi meg.

A jelenvalólét ontológiai értelemben vett bűnösségét eredményező semmisség felfogható azon lehetőség alapjaként, hogy a *Dasein* nem-tulajdonképpenin módon egzisztálhasson a hanyatlásban. Távlatbra tekintve pedig azt is kijelenthetjük, hogy a semmisség ontológiai feltétele a jelenvalólét morális értelemben vett bűnösségének. Ahogyan Heidegger fogalmaz: „Ez a lényegbeli bűnös-lét éppily eredendő egzisztenciális feltétele annak, hogy lehetséges a »morálisan« jó és rossz, azaz a moralitás általában, és kialakulhatnak ennek faktikusan lehetséges formái.

A moralitás nem határozhatja meg az eredendő bűnös-létet, minthogy eleve előfeltételezi azt a maga számára.”⁹ Ez a felismerés a *Lét és idő* szerzőjét rákényszeríti, hogy bűnösség és bűnbeesés kauzális értelemben vett sorrendjét megfordítsa: nála tudniillik nem a bűnbeesés eredményezi a bűnösséget, hanem eredendő bűnösségünk teszi számunkra lehetővé, hogy egyáltalán bűnbe eshessünk. A bűnnek ez a létfogalma persze ellentmond a tradicionális felfogásnak, mely a bűnt kizárólag valamely morális törvény áthágásából képes eredeztetni, megfordítva semmiképp. Heidegger azonban a klasszikus bűnfogalmat annak egzisztenciális alapjára próbálja visszavezetni. Vagyis a heideggeri interpretáció „nem a hagyomány önkényes elvetése, hanem egy próbálkozás arra, hogy azt, amiről eddig lelkiismeretként beszéltünk, fenomenológiai-egzisztenciális alapjára vezessük vissza.”¹⁰ Fehér M. István szerint, ha van a moralitásnak lehetőségfeltétele, akkor a következő kérdést kell feltennünk: mit kell a morális lényegre tekintettel előfeltételeznünk, hogy egyáltalán az iránt érdeklődhessünk, mit kell tennünk önnön jószágunk érdekében? A válasz pedig úgy foglалható össze: ha nincs bennünk jelen már előzetesen egy lényeg, mely a nem-karaktert, a negativitást tartalmazza, értelmetlen azt a kérdést még feltenni is: mit tegyék, hogy jó legyenek? Azért, hogy a moralitásnak ez az alapkérdése egyáltalán értelmes lehessen, a kérdést megalapozó ontológiai lényeknek magába kell zárnia egyfajta hiányszerűséget. Éppen ez az ontológiai előfeltétel az, amire Heidegger kérdésfeltevése irányul.

Erdemes a fentieket a kanti etikára való utalás segítségével bővebben is megmagyarázni. A moralitás lehetőségének feltétele Kantnál az ember köztes helyzetén nyugszik, melyet elfoglal a pusztán érzéki, azaz természetes, valamint a pusztán értelmi lényeg között. Ha az ember tisztán érzéki lényegből állna, nem lenne tulajdonítható neki szabadság, s teljes egészében a természeti törvények által lenne meghatározva. Mivel azonban szabadság nélkül moralitás sem létezhet, ebben az esetben eszne annak lehetősége is, hogy az embernek moralitást tulajdonítsunk. Másfelől viszont ha az ember teljes egészében értelmi lényegként lenne meghatározható, akarata teljesen egybeesne az erkölcsi törvénnyel, úgyhogy számára a törvények nem imperatívuszok formáját ölténék, hanem az emberi akarat szent lenne, mely nem lenne képes a morális törvénynek ellenálló maximák létrehozására – ez a hipotézis pedig ugyancsak tarthatatlan. Hogy az ember a törvénynek való engedelmességre nem csupán kötelességből, hanem szabad akaratából, legjobb esetben is parancs nélkül, saját maga szívesen vállalt törekvéséből képes lenne, Kant számára csupán ábránd. Ha Kant számára a moralitás döntően a természetes hajlamok, az érzékiség (egoizmus, önszeretet stb.) legyőzésében áll, éppen ezek jelentik a moralitás előfeltételét. Hogy le akarja győzni érzékiségét, az ember létének alapjában kell lennie egy érzéki lényeknek, hiszen egy ilyenfajta törekvés egy nem érzéki lényeg számára értelmetlen, sőt: felfoghatatlan lenne. Az első esetben az ember az erkölcs tárgyterületén még innen, az utóbbi esetben pedig túl találná magát. Erkölcsről Kant kizárólag egy szabad, egyúttal azonban érzéki és véges lény vonatkozásában beszél, mert a kategorikus imperatívusz teljesítése állatok számára lehetetlen, isteni attribútumokkal rendelkező lények számára pedig szükségtelen. A feltételek, melyeket a moralitás esetében teljesíteni kell, tehát egy olyan létező ontológiai struktúrájában vannak megalapozva, melynek alkata egyúttal lehetetlenné teszi, hogy a teljes moralitás, és a legfőbb jó követelményének eleget tegyen. Ehhez van szükség a lélek halhatatlanságának posztulálására – ami Heidegger számára csak azt mutatja meg, végső soron mennyire nem maradhat meg mégsem Kant az ember előbb említett köztes helyzeténél.

Hogy visszatérjünk az etika és ontológia, illetve moralitás és bűnösség közötti megalapozó viszonyhoz, jó lesz a dolgot új oldalról megközelíteni. A tulajdonképesség felől nézve aligha lehet kétségbe vonni, hogy „van valami autentikus a bűnös én tudatosságában”.¹¹ Ugyanis „aki úgy akar élni, hogy ne legyen lehetősége

valaha is bűnösnek lenni – aki a bűnösség lehetőségét akarja tagadni –, az olyasvalaki, aki önmaga mögé bújik, és ezért inautentikus”.¹² Nem annyira arról van szó, hogy a faktikus bűnt el kell követni a tulajdonképpeniség érdekében, hanem sokkal inkább arról, hogy az ember önmagát, ha arra kerülne sor, egyáltalán képes legyen bűnösnek megtapasztalni. Bűnösnek lenni azonban egyúttal felelősnek lenni is, ami megint csak akkor lehetséges, ha az ember önmagát egy tett elkövetőjeként, illetve szerzőjeként képes elismerni. A tulajdonképpeniség itt abban áll, hogy az ember mintha apriori képtelen lenne magát tettének elkövetőjeként elismerni. Ontológiailag azonban nem ennek vagy annak a tettnek a szerzőségéről van szó, hanem saját magam szerzőségéről. Mivel azonban Fehér M. István ezen a ponton annak veszélyét érzi, hogy ismét a *causa sui* metafizikai hipotéziséhez térünk vissza, nem időzik el ennél a gondolatnál.

A *Lét és idő* lelkiismerettel foglalkozó fejezete elidőzik a problémánál, miként lehetséges a tulajdonképpeni önmaga-lét, illetve – amit ez fenomenológiailag implikál – lehet-e a jelenvalólétből magából igazolni azt. A kiindulópont, melyből a tulajdonképpeniség Heideggeri teóriája elindul, nem szabadon lebeg vagy légből kapott, hanem szigorúan meghatározott feltételeket vesz figyelembe. Figyelembe kell vennünk mindenekelőtt, hogy a tulajdonképpeniség nem egy az akáritól eloldott, kivételes állapotán nyugszik a szubjektumnak, hanem a nem-tulajdonképpeniség, az akárki modifikációjaként értendő. Arra is emlékeznünk kell, hogy a tulajdonképpeniség, illetve nem-tulajdonképpeniség Heidegger számára önmagunk elnyerésével, azaz választásával, illetve önmagunk elvesztésével függ össze. Ebben az esetben sem metafizikai konstrukcióról van szó, mely egy tulajdonképpeniség-ideált akar kívülről ráerőszakolni a *Dasein*-re. A szóban forgó modifikációt magából a jelenvalólétből – azaz a nem-tulajdonképpeni *Dasein*-ből, amiként ez létezik – kiindulva kell végrehajtani. Hogy a modifikációnak a nem-tulajdonképpeni jelenvalólétből kell kiindulnia, abból adódik, hogy a *Dasein* faktikusan már létezik. Ha a modifikáció vagy átjárás nem a nem-tulajdonképpeni jelenvalólétből kiindulva lenne megvalósítható, nem beszélhetnénk létező modifikációról, illetve létező átjárásról, mert kénytelenek lennénk a *Dasein* egy pre-egzisztenciáját feltételezni, melyben az képes lenne önmagát választani, önmagát tulajdonképpenivé tenni. Ha az ember szabadulni akar ettől a fenomenológiától teljességgel idegen hipotézistől, nem marad számára más egyéb, mint kiindulópontnak a nem-tulajdonképpeni jelenvalólétet venni. De vajon hogyan megy végbe mindez közelebből? – kérdezi Fehér M. István, és rögtön be is mutatja.

Önmagunk visszahozása a nem-tulajdonképpeniségből úgy kezdődik, hogy megragadjuk magunkat, s egyúttal nem-tulajdonképpeniként tudatosítjuk. A döntő kérdés így hangzik: ki tehet arról, ki a felelős azért, hogy olyan vagyok, amilyen – hogy tehát nem-tulajdonképpeniként létezem? Alapvetően két választ adhatunk erre: „én” vagy „nem én”. (Minden próbálkozás arra, hogy a válasz „is-is” legyen, közelebből megnézve az utóbbi opcióhoz vezetne.) Tekintettel a probléma felvetésére – hiszen mégiscsak a nem-tulajdonképpeniségből a tulajdonképpeniségbe való átmenetről van szó – válaszunk metodikai szükségszerűséggel az első kell, hogy legyen. (Mert ha nem én vagyok az oka annak, amilyen vagyok, hogyan remélhetem akkor, hogy egy tulajdonképpeni önmaga-létet elérhetek? Ebben az esetben elesne egy olyan tulajdonképpeniségnek a lehetősége is, melyet magamtól elérhetek, és nem marad számomra más egyéb, mint saját – meglehet, csak állítólagos – „tulajdonképpeniségemet” külső, azaz heteronóm tényezőktől várni.) De ha magam vagyok is az oka annak, amilyen vagyok, ez megint csak nem jelentheti azt, hogy én fektettem le az alapot, hogy én vagyok önmagam teremtetője, stb. Ezen a ponton, önmagam visszahozásakor a nem-tulajdonképpeniségből elsőként magamat tudatosítom, és pedig saját nem-tulajdonképpeniségemben. (Fehér M. István hozzáfűzi Heideggert idézve: ha a lelkiismeretet önnön jószágunk megnyil-

vánulásának tekintenénk, lelkiismeretünk „a képmutatás szolgájává” válna.) A dologban rejlő paradoxon abban áll, hogy tulajdonképpenivé válásom pillanatában – egyúttal tulajdonképpenivé válásom feltételeként – éppen saját nem-tulajdonképpeniségemet kell tudatosítanom, egyúttal magamra vennem. Másként nem beszélhetek értelmesen tulajdonképpenivé válásról. Ha tudatosítottam magamban nem-tulajdonképpeniségemet, tulajdonképpenivé válásomhoz még az kell, hogy önmagam belevezetését az akárkibe magamnak tulajdonítsam, hogy azt a mulasztásomat, amit Heidegger úgy fejez ki, hogy „választás nélkül magával sodort a senki”, saját tettemként ismerjem el. A mulasztás nem-jellelgel bír, és mulasztásomat beismerni éppen azt jelenti, hogy egy semmisség oka vagyok, azaz a legeredetibb értelemben „bűnös” vagyok. (Azt mondhatnánk, először a felejtésre, a választás elmaradására kell emlékeznünk, és csak ebben – sőt ekként – pillanthatjuk meg keresett önmagunkat.) Ezt a valamiképp már mindig megtörtént mulasztást pótolni, ezt a negativitást saját létem alapjában megtapasztalni, vagy még inkább: a semmisséget, a mulasztást saját létem alapjaként megtapasztalni, s úgy magamévá tenni, hogy az a jelenvalóléthez elválaszthatatlanul kapcsolódik – valójában erről van szó, ha a tényleges önmaga-létről beszélünk. Amint azt a *Lét és idő* szerzője kissé paradox módon megfogalmazza: a *Dasein*nak „csak arra van szüksége, hogy a »bűnös«, ami ő, *tulajdonképpeni legyen*”.¹³

Véleményem szerint tanulmányának ebben a részében Fehér M. István nem választja el világosan a jelenvalólét egzisztenciájának szerkezetében rejlő semmisséget a hanyatlás jelenségétől, holott utóbbit a *Lét és idő* szerzője „az ittlét létének *levezetett, származékos* vonásaként kezeli”.¹⁴ Tengelyi László ugyan rámutat, hogy a korai főmű némely szöveghelye mintha hanyatlás és bűnösség egybeesését sugallná. Például: „A lelkiismeret előrehívó visszahívása az ittlét értésére adja, hogy neki – semmis kivételésének semmis alapjaként létének lehetőségében állva – az akárkiben való elveszettségéből vissza kell vinnie magát önmagából, azaz *bűnös (adós)*.”¹⁵ Ez a heideggeri kijelentés azonban csupán azt fejezi ki, hogy az „akárkiben való elveszettség” az ittlét létszerkezetén alapuló bűnösség egy konzekvenciája, mely azonban kétségtelenül egyidős a *Dasein* létezésével. Hanyatló mivoltunk alapvetően abból származik, hogy semmisségünknek és belőle következő végességünknek a tudata elviselhetetlennek tűnik a jelenvalólét számára, ezért menekülvén, kitérvén előle szüntelenül lefoglalja magát különböző tevékenységekkel. A *Dasein* Heidegger szavaival élve „eleve feloldódott abban a világban, amelyről a jelenvalólét gondoskodik”.¹⁶ Hozzá kell tennünk, hogy a hanyatlás egyben az „akárkitől” (*das Man*) elsajátított viselkedésforma is, az ember úgyszólván öneszmélésének kezdetétől fogva a hanyatló létmódra szocializálódik. Amikor világra jöttem, a hanyatlás választása lényegében megtörtént, noha az a szóban forgó választás elmulasztásának látszik. Mégis *ráutaló magatartást* tanúsítottam, amint „mások”, vagyis az „akárki” viselkedését kezdtem utánozni. Kissé előre szaladva, azt mondhatjuk: a semmisség esetében ugyanerről a ráutaló magatartásról beszélhetünk. Pusztán életösztönöm, élni akarásom révén hallgatólagosan elfogadtam létezésem feltételeit: azt, hogy létem alapját nem magam fektettem le, az alap-léte mégis óhatatlanul magamnak kell vállalnom, végességem következképpen elkerülhetetlen. Hétköznapi hasonlattal élve: aláírtam egy kedvezőnek tűnő szerződést anélkül, hogy az apró betűs részeket átböngésztem volna. Fogantatásom idején természetesen nem voltam képes még primitív módon sem gondolkodni, a szóban forgó ráutaló magatartásom mégis létrehozta semmisségemért és halandóságomért viselt felelősségemet. Felelősségem létrejöttének módját – továbbá valamely negativitáson való alapulásukat – tekintve tehát semmisségem és hanyatlásom figyelemre méltó egyezést mutat. Mégis hangsúlyoznunk kell egy lényegi különbséget köztük. A hanyatlás elvben legalábbis leküzdhető, amennyiben a jelenvalólét a lelkiismeret hangját követve bátran vállalja a szorongást. Semmisségünk azonban a heideggeri

koncepció értelmében orvosolhatatlan, életre szól. Az egzisztenciális értelemben vett bűn elkövetése ugyanis elkerülhetetlen, mivel pusztá létezésem előfeltétele, hogy elkövessem.

A választás oldaláról tekintve azt lehet röviden és leegyszerűsítve mondani, hogy amikor a jelenvalólét a válaszúthoz érkezik (és már léteznie kell, hogy a választás megtörténhessen), jól felfogott értelemben éppen a már előzetesen megtörtént választás válik tudatossá. Mint már említettem, Heidegger szerint az akárkit tulajdonképpen önmagálétté tevő egzisztenciális modifikáció egy választás bepótlásának eredményeképpen történik meg. A választás bepótlását pedig a választás választásaként is interpretálhatjuk. Fehér M. István a heideggeri gondolatmenetet mintegy folytatva itt „az első és elmulasztott választás bepótlásának választásáról”¹⁷ beszél. Hogy azonban a mulasztás helyrehozása megtörténhessen a legsajátabb önmaga tetteként, mindenképpen szükséges hozzá az elhatározottság. És ezzel el is jutottunk a tulajdonképpeniség heideggeri elméletének egy újabb kulcsfogalmához.

De miért kell az első aktust, mely által a jelenvalólét önmagát elveszíti az akárkiben, egyáltalán választásként interpretálni? Fehér M. István ennek okát a következő megfontolásban látja. Amennyiben a *Dasein* lehetséges önmaga-léte elé van állítva, szükségszerű módon kell számára annak, ami már megtörtént, saját tetteként, tulajdon – elmulasztott – választásaként megjelennie. Különböznék lehetséges önmaga-létről. Amit a jelenvalólét a jövőbe vetít ki, amit a jövőben kíván – éppen tulajdonképpen létezőként – előállítani, az legalább lehetőségként, eleve létezett. Másként hogyan remélhetnénk a tulajdonképpenivé válást, ha – az elmulasztott – tulajdonképpen létező nem létezett volna mindig lehetőségként; ha belevezettsége a nem-tulajdonképpeniségbe nem fogható fel a saját bűneként? És mivel itt időbeli terminusok kerülnek bevezetésre, annál inkább érvényes ebben az összefüggésben Heideggernek egyik fő tézise az időbeliségről: „A jelenvalólét tulajdonképpen csak annyiban tud volt lenni, amennyiben jövőbeli. A voltság bizonyos értelemben a jövőből származik.”¹⁸

Ha a választás választása a választás bepótlásának választása, akkor ebből az következik, hogy a lelkiismeret hangját megérteni, a hívást megérteni, a hívástól való megérintettség lehetősége már önmagában a választás, ha helyes, hogy az önmagát-választás a jelenvalólét egyik létmódja, és hogy a hívás minden nem-meghallásában, minden félreértésében a *Dasein* egy-egy bizonyos létmódja érhető tetten. Választani azonban, amint azt Heidegger pontosítja, nem a lelkiismeretet választjuk, azt, mint olyat ugyanis nem lehet választani, hanem a lelkiismerettel rendelkezést, illetve a lelkiismerettel rendelkezni akarást. Ez azért van így, mert akarni csak olyasvalamit akarhatunk, amivel éppen nem rendelkezünk. A lelkiismerettel rendelkezni akarásban a jelenvalólét beismeri tehát önmagának lényegi lelkiismeret-nélküliségét, mely számára éppen a választás elmulasztásában, az akárkibe való előzetes belevezettségében válik hozzáférhetővé. Ezt a mulasztást azután Fehér M. István a *Dasein* eredeti bűnösségeként interpretálja, annak lehetlenségeként, hogy önmaga alapját valaha is hatalmába keríthesse – itt mintha ismét nem választaná el egymástól a szerző a semmisség és a hanyatlás jelenségét. Kicsivel később aztán pontosítja kijelentését, hiszen kimondja, hogy a kérdéses lelkiismeret-nélküliségnek csak analógiájaként szolgál a korábban leleplezett semmis alap: a jelenvalólétnek ezt is, azt is elkerülhetetlenül magára kell vállalnia. Lényegi lelkiismeret-nélküliségünknek, azaz bűnösségünknek a magunkra vállalásán alapszik a lelkiismerettel bírni akarás, mely egyúttal előfeltétele bűnössé-válásunk lehetőségének, tehát előfeltétele annak, hogy a *Dasein* önmagát faktikusan bűnössé váltként tapasztalhatta meg. Az olyasvalaki, aki nem akar lelkiismerettel bírni, nem is válhat bűnössé, illetve nem tudja önmagát bűnökként felismerni. A lelkiismerettel bírni akarás ebben az értelemben, mint már elhangzott, egyúttal

a felelősség lehetőségének feltétele. Miként Fehér M. István felhívja rá figyelmünket, a Heideggerrel szoros barátságban álló Jaspers csaknem ugyanezt mondja némileg más kontextusban: „A felelősség az arra való készenlétet jelenti, hogy bűnösségünket magunkra vállaljuk.”¹⁹ A lelkiismeret hívásának megfelelő halláshoz sajátos magatartás társul, tudniillik a lelkiismerettel bírni akarás, végső soron pedig az elhatározottság – egy olyan magatartás, melynek alapjául bűnösségünk faktumának, semmis alap-lét-voltunknak lényegi tudomásul vétele, s következésképpen magunkra vétele szolgál. „Ebben az értelemben a jelenvalólét nem csupán megtalálja önmagát, hanem ezt a megtalált önmagát alapvetően sajátjává teszi.”²⁰

Nem haszontalan ezután az eddig elért eredményeket abból a szempontból megvizsgálni, vajon a heideggeri műben lehet-e egyáltalán, és miként az egzisztenciát, valamint a felelősséget egymással összefüggésbe hozni. Mindenekelőtt észrevehető a semmisség struktúráját illetően, hogy egyfajta kettőzöttséget foglal magában. Azzal, hogy a *Dasein* „egy semmisség alap-okának” nevezzük, elsősorban azt állítjuk, hogy a jelenvalólét belevetettsége nem saját maga műve, azt mégis magára kell vállalnia: hogy ezen átvállalással saját maga alapjává kell válnia, „az mégsem ő maga, sokkal inkább már mindig színelnie kell azt”.²¹ A belevettség átvállalását jelentő semmisségen kívül létezik egy másfajta – Fehér M. István szerint levezetett – semmisség is, mely abban áll, hogy „a jelenvalólét szabad a maga egzisztens lehetőségeit illetően”.²² Több lehetőség esetén a *Dasein* „szabadsága azonban csak az egyiknek a választásában van, azaz annak elviselésében, hogy nem választott és nem is választhatott másokat.”²³ A semmisség kettős aspektusát (melyen belül a második komponenst az elsővel valamiként összefüggésben állónak, mintegy annak további korlátozásának tekinthetjük) Heidegger úgy foglalja össze, hogy az „egy semmisség alap-oka” kifejezést „egy semmisség (önmagában is semmis) alap-okára” pontosítja. Mindkét, egymással kölcsönösen összefüggésben álló aspektusa a semmisségnek egy véges lényeg ismertetőjele. Lelkiismeret és felelősség csupán ott létezhet, ahol a másik lehetőség „nem-választottsága és nem-választhatósága” fennáll, ahol a dolgok nem fordíthatók vissza – vagyis egy véges lényeg esetében. Végtelen lényeg esetén ellenben nincs felelősség és nincs lelkiismeret, mert számára minden lehetséges, és az is marad, és ezért alapvetően semmi sem létezhet, amit ne lehetne visszafordítani. Ehhez hozzátehetjük, hogy egy végtelen lényeg számára az akarás lehetősége sem áll fenn. (Fehér M. István ezt alátámasztandó Lukács György egyik esszéjéből idéz: „Akarhatok még egyáltalán, ha mindent megtehetek?”²⁴) A lényegi rászorultságnak azonban az akarás és a cselekvés a mutatói. A cselekvés fogalma Heideggernél is feltűnik, és kifejezett összefüggésben áll a lelkiismeret hívásával, illetve annak meghallásával, a lelkiismerettel-bírni-akarással, és az elhatározottsággal. A *Lét és idő* szerzője tudniillik lehetetlen fikciónak tartja azt a „szabadon lebegő” hívást, ami semmit sem eredményez, hiszen ezt a hívást tulajdonképpen módon meghallani annyi, mint azt cselekvésbe fordítani át. Cselekvés ugyanis csupán a lelkiismerettel-bírni-akarás alapján lehetséges. Nem egyedül az a tényállás helytálló, miszerint elhatározottként a jelenvalólét már mindig is cselekszik. Ennek a fordítottja is igaz: a *Dasein* csak elhatározottként cselekedhet, tehát szigorúan véve kizárólag akkor beszélhetünk cselekvésről, ha folyamatos elhatározottság áll fenn azt illetően, hogy a jelenvalólét nem-tulajdonképpeniből tulajdonképpenivé váljon. Fontos ugyanakkor megjegyezni, hogy a lelkiismeret nem adhat praktikus tanácsokat a lelkiismerettel bírónak. Az ilyen elképzelést Heidegger elsősorban azoknak tulajdonítja, akik az egzisztenciális értelemben vett bűnösséget az „elszámolható adósság” mintájára képzelik el, azt a gondoskodás szférájába utalva. A lelkiismeret hívása azonban nem olyasvalakit céloz meg, aki gondoskodásunk tárgya, hanem azt, aminek a „kedvéért” történik minden, azaz az egzisztenciát.

Ha a lelkiismerettel-bírni-akarás, illetve az ennek alapjául szolgáló bűnös-lét (és egyúttal önmagának előzetes megtalálása) az előfeltétele a cselekvésnek és a felelősségnek, úgy nem csodálható, hogy az akárki szférájában ez nem történhet meg. Az akárki ugyanis az a jelenvalólét, mely éppen önmagát még nem találta meg. Felelősség csak a legsajátabb önmagát illetheti, akiről Heidegger azt mondhatja, hogy az akárki a mindenkori *Dasein*ről leveszi a felelősséget, és pedig azért, hogy a mindenkori jelenvalólétet tehermentesíti. Lelkiismeretnek és felelősségnek az „én tettem” beismerés tudatossá válása szolgál előfeltétellül, vagyis önmagam megtalálása saját alap- és bűnös-létemben, ezért nem lehet szó az akárki világában felelősségről, illetve ezért tarthatja Heidegger az olyasvalamit, mint „nyilvános lelkiismeret”, értelmetlenségnek vagy az akárki világához tartozónak. Végül ezért kell legeslegelőször az elhatározottság tulajdonképpeni önmaga-létéből a tulajdonképpeni egymással-létnek származnia, és semmiképp sem fordítva.

Összefoglalóan abban adhatjuk meg egzisztencia és felelősség összefüggését, hogy felelősség csupán lelkiismerettel-bírni-akarás következtében lehetséges, mely felelősséggel-bírni-akarás a maga részéről megint csak előfeltételezi a specifikus lelkiismeret-nélküliséget, a semmisséget, a bűnösséget, végül pedig a jelenvalólét végességét. Az egzisztencia formális fogalmát pedig olyan létezőként határozzuk meg, mely léteben megértő viszonyul a saját létéhez, mely megértő lenni-tudásként az önmaga-előzéssel, a kivetüléssel jellemezhető, s a végességgel azonos.

■ JEGYZETEK

1. Fehér M. István: *Eigentlichkeit, Gewissen und Schuld in Heideggers „Sein und Zeit”. Eine Interpretation mit Ausblicken auf seinen späteren Denkweg.* Man and World 1990. 23. 38.
2. Uo.
3. Uo. 39.
4. Uo. 40.
5. Martin Heidegger: *Lét és idő.* Ford. Vajda Mihály, Angyalosi Gergely, Bacsó Béla, Kardos András, Orosz István. Gondolat, Bp., 1989. 478.
6. Fehér M. István: i. m. 40.
7. Uo. 41.
8. Magda King: *Heidegger's Philosophy. A Guide to His Basic Thought.* Macmillan, New York, 1964. 180.
9. Martin Heidegger: i. m. 481.
10. James M. Damske: *Sein, Mensch und Tod. Das Todesproblem bei Martin Heidegger.* Alber Verlag, Freiburg/München, 1979. 45.
11. Michael Gelven: *A Commentary on Heidegger's „Being and Time”. A Section-by-Section Interpretation.* Harper and Row, New York, 1970. 162.
12. Uo.
13. Martin Heidegger: i. m. 483.
14. Tengelyi László: *Felelősség-etikai és fundamentálonológiai bűnértelmezés.* In: *Utak és tévutak. Előadások Heideggerről.* Atlantisz, Bp., 1991. 250.
15. Martin Heidegger: i. m. 482.
16. Uo. 349.
17. Fehér M. István: i. m. 45.
18. Martin Heidegger: i. m. 537.
19. Karl Jaspers: *Philosophie. II Existenzerhellung.* Springer, Berlin, Heidelberg, New York, 1973. 248.
20. Fehér M. István: i. m. 47.
21. Otto Pöggeler: *Heidegger und die hermeneutische Philosophie.* Alber Verlag, Freiburg/München, 1983. 103.
22. Martin Heidegger: i. m. 479.
23. Uo.
24. Georg Lukács: *Die Seele und die Formen.* Luchterhand, Neuwied und Berlin, 1971. 231.

CSAPODY MIKLÓS

MARKÓ BÉLA PÁLYAKEZDÉSE (1963–1973)

■ Mikor indul el egy író a pályán? Vannak, akik az „íróvá, költővé lenni” első sugallatához vagy a zsenég meghaladásához, a legtöbben első könyvük megjelenéséhez kötik pályakezdésüket. Az irodalmi közvélemény Markó indulását is első, *A szavak városában* című kötetétől (1974) számítja, a pályakezdés azonban nem időpont, hanem időtartam. Valamivel több, mint egy évtizednyi forrongás az önmagára eszmélés elemi lázában, a rímfaragó gyermek dadogó verses beszédétől a tudatos útkeresésig, a kezdő kritikus tollpróbáitól a figyelmes műbírálattig, a szerkesztő-irodalomszervező, vitázó értelmiségi közéleti iskolájáig. Négy-öt éves óvodásként mondogatott téli versikéje volt első „költeménye”.¹ Nem volt még iskolás, amikor „egy-két kis rigmust összekalapáltam, el is mondtam, szerepeltem vele a család előtt”. A komolyabb verselgetésre 1958 után, második-harmadik elemistaként kapott rá. Miután formásabb rímes próbálkozásait kézdívisárhelyi iskolája *Ébredés* című újságja közölte, verseit magyartanárra biztatására „Tíz-tizenkét évesen gyereklapoknak küldtem el, meg is jelentek.”² A nagy példányszámú *Pionír* és *Iffjúmunkás* már országos nyilvánosságot kínált, az *Új Időt*, a *Brassói Lapok*at is sokan olvasták, a hatvanas évek végén induló *Megyei Tükör* pedig éppen akkoriban toborozta szerkesztőgárdáját a Forrás második nemzedékéből. Elemista és középiszkolás korában (1970 elejéig) első strófái 1963 júliusától iskolai vagy gyereklapokban, 1964 júliusától többnyire az *Új Idő*ben, 1966 decemberétől az *Iffjúmunkás*ban, 1967 novemberében bemutatkozásként az *Utunkban*, 1968 márciusától a *Megyei Tükör*ben, 1969 szeptemberétől az *Igaz Szóban* láttak napvilágot. Egyetemi éveiben (1974-ig) 1970 októberétől a *Brassói Lapok*ban, 1970 novemberétől az *Igazság*ban, 1971 márciusától a *Vörös Zászlóban*, 1971 májusától a *Korunkban*, 1972 februárjától a kolozsvári egyetem *Echinox* című háromnyelvű diáklapjában, 1972 szeptemberétől a *Dolgozó Nő* című hetilapban jelentek meg költeményei.

Közben lelkes diáklevelezőként gyakori beszámolóival hívta fel magára a figyelmet: 1967 tavaszán az *Iffjúmunkás* „kézdívisárhelyi irodalmi diáktudósítojaként” adott hírt iskolája találkozóiról, 1968 őszén tagja lett az *Új Idő* frissen alakult irodalmi körének, érettségi előtt a *Megyei Tükör* kézdívisárhelyi estjéről küldött beszámolót. Mivel szívós kitartással „bedolgozta magát”, hamarosan „javuló színvonalú” költeményei keltették fel a kezdő tollforgatókat istápoló szerkesztők (többnyire maguk is költők) érdeklődését. A verselésben ígéretes készséget mutató tehetséges középiszkolást hamarosan négyszer „fedezték fel”. Először még elemista korában, 1963 nyarán a *Pionír*ban *Az új tollak postája* rovatát gondozó Majtényi Erik, aki hasznos poétikai tanácsokkal terelgette a csetlő-botló versfaragókat. Másodszor 1964 telén az *Új Idő* ifjúsági irodalmi rovatát vezető Lendvai Éva, neki köszönhetően a *Brassói Lapok* okkal tartotta saját felfedezettjének több mint kétfelét verse közlésével.³ Harmadik bemutatására 1968 tavaszán, a *Megyei Tükör* Forrás-oldalán került sor Farkas Árpád ajánlásával, végül 1969 őszén az *Igaz Szóban* Székely János közölte két versét,⁴ ami már az irodalomba való belépés küszöbének számított az induló költők népes mezőnyében. „Első, vállalt felnőtt versei” az *Új Idő*ben 1964 júliusában megjelent *Tükör* és *Reggel* című zsenéi.⁵ Ezek

már nem a verselgető gyermek sikerültebb próbálkozásai, hanem az önnön „tágu-ló létét” felfedező kiskamasz kísérletei.

A hatvanas évek

■ Gyermekélményeit eleinte családi és iskolai olvasmányok nyomán igyekezett versebe önteni, „rigmusokat, természeti képeket” fabrikált a népköltészet és a gyermekirodalom utánzásával.⁶ Petőfi, Arany, Ady és József Attila általa erkölcsi példának tartott költői magatartásideálja az iskolai politikai nevelés hatásával kapcsolódott össze. Hamarosan az ő korosztálya is megtapasztalta, hogy a kommunista párt az ötvenes évek Romániájában is a húszas évek szovjet proletkultjában gyökerező szocialista realizmust tette kizárólagossá a képzőművészetben, építészetben, zenében és irodalomban. Zengtek a mozgalmi dalok, a gyermekek pedig pionírok voltak. A sztálinista dogmatizmus szocreáljának az erdélyi magyar irodalomra gyakorolt romboló hatását, bár bőven merített a néphagyományból, tompította a transzszilvanizmus utóhatása, a népi irodalom, a szociográfia öröksége és a folklór eleven világa. Sületlen, ám lelkesítő optimizmusa mégis áthatotta a „felnőtt” és a gyermekirodalmat, és a gyermekek saját irodalmi próbálkozásaiban tükröződött vissza. Egyszerre olvasták-hallgatták a korosztályukhoz szóló minőségi gyermekirodalmat: Bálint Tibor, Fodor Sándor, Hervay Gizella, Kányádi Sándor, Lászlóffy Aladár, Páskándi Géza, Veress Zoltán verseit-meséit, és az „újsütetű pósabácsik” (Markó Béla) sorozatban gyártott sematikus alkotásait. A gyermekirodalmat „bébipúdert őrlo malomként” (Lászlóffy) működtető „csingilingi” szerzők pedig vagy szakmányban gyártották a „pityegő-realizmus” (Panek Zoltán) fantáziátlan munkadarabjait, vagy a pártot magasztalták és a fényes kommunista jövőt dicsőítették, többnyire egyszerre a kettőt.⁷ Az üres osztályharcos-hazafias szólamok és a békeharc túlfűtött lelkesültsége heroikus történelmi optimizmust sugárzott, elfedve a hamis internacionalizmusba burkolt többségi nacionalizmust. Brassó hivatalos neve 1950-től tíz éven át Sztálinváros volt, az agitatív propagandaköltészet gyermekdarabjait pedig a kézdivásárhelyi gyermekek sem érezhették hamisnak, ellenkezőleg. Az iskolában sulykolt lelkesedés és a szovjet irodalom idealizált alakjai a magasztos hősiességnek éppoly őszinte, könnyen átélhető romantikus eszményét kínálták számukra, mint a saját múltjuk, amiről azonban csak otthon hallhattak: Erdély öröksége, Gábor Áron, Orbán Balázs és a szabadságharcos székely hagyomány.

A *Pionírhoz*, *Új Időhöz*, *Ifjúmunkáshoz* beküldött, iskolai szellemtől ösztönzött versek a felhőtlen gyermekélet boldog mindennapjainak (önfeledt játék, iskola, tanulás, szünidő), a táj és a természet (fák, virágok, erdők, madarak, nap- és évszakok) élményvilágából, továbbá a hivatalos ünnepek naptárából veszik témájukat. Jobb darabjainak korához képest meglepő finomsággal kidolgozott természeti képei azonban a későbbi útkeresés egyik („panteista”) irányát mutatják. Ugyancsak „formai fejlődést mutató” mozgalmi versezetei, melyek itt-ott még ritmüstévesztéssel visszhangozzák a kor szólamait. A *Pionírban* 1964 tavaszán megjelent *Kikelet* mégsem párt- vagy „termelési vers”; benne is „zűmmög a traktor”, a „Barázdák-ból kifordult rög / Bő termést ígér”, mégis erősebb a természet elemi élménye: „Felszáradt a hólé-tócsa, / Elolvadt a jég. / Felhőtlenül kéklik boltja, / Mosolyog az ég. // [...] Duzzad a rügy, nyakát nyújtja, / Dalolj kis madár, / Tavasz van már, tavasz újra / Zöldül a határ. // Felébredtek az alvó fák, / Sok-sok kis bokor, / S minden kicsi zöldülő ág / Tavaszról dalol.”⁸ Nemsokára ismét Majtényi idézte „Markó Béla sikerült versét”: „Sír, zörög a falevél, / Őszi nótát fúj a szél. / Lombjuk vesztik el a fák, / Hull a levél-sokaság. // Csak a föld nem didereg, / Takarják a levelek. / A közönsben van dolog: // Szántanak a traktorok. / Megérkezett sok vidám / Gyümölcszedő fiú, lány.” „Miért tetszik annyira ez a vers? Azért, mert az ősz általánosabb arcával kezdi, de aztán rátér új életünk képeire. Azért, mert – figyeljétek csak meg – rendkívül fegyelmezetten minden gondolatot tömören mond el, pon-

tosan két-két sorban. Semmi cikornya nincs a versben, egyszerűsége a legszebb népdalokat juttatja eszünkbe. Nem beszélve rímről, ritmusról, amely mindenütt választékos.⁹

A sivár politikum hamis líraiságának dömpingjével legfeljebb az *Őszi* versben megragadott természeti élmény tizenéves gyermektől kétségkívül eredeti képei férhettek össze: „Didergő sziklák, zord csúcok mögött / dereng a hajnal s párálló rögök / dér-nyirkos fátylát csipős szél kavarja. / Borzongva moccan, ébred az erdő, / rőt fény pereg a zizzenő avarra. // Ködök ölében csillan a patak, / a lány álomban moco-rog a mag. / Álmos fuvallat borzolja a rétet, / s érett gyümölcsök illata árad, / mint szép ajándék, bőkezű ígélet. // Rézvörös tölgyek taraján / tüzesen imbolyog a nap, / az ősz színes tarsolyában / ezernyi újabb kincs fakad.”¹⁰ A *Reggelt*, amely a szocreal elhagyásával minőségi változást jelzett a saját hang keresésében, az *Új Idő* közölte: „Reggelente a kisfiúk / táskájukban / frissen szelt hajnalok illatával / a Föld kérges homlokára lépnek. / Tenyerükből kibomlanak / az álmok, / s névtelen gödrökbe hull / a fájdalom.” Hamar feltűnt Majtényinak is, hogy mind erőteljesebb a mondanivalója a „természetszerűleg az *Iffjúmunkáshoz* szegődő Markó Bélának”: az ember és a lét megismerésének kíváncsiságától hajtott *Tükör* című négysoros idézte: „A rügyek kibomló arcukat / a friss tavaszba vették, / törvényekre szakadt a világ, / s teljesebb lett a szépség.”¹¹ A verset az *Utunknak* is elküldte, ahonnan néhány sorát idézve Márki Zoltán felelt: „Nem tudom, sikerült-e kifejezmem, amit mondani akartam – olvassuk a levelekből, s az e sorokban megfogalmazott keresés feltétlenül a magasabb művészi szint felé törekvő belső vizsgálatot és igényt tartalmaz.”¹² Majtényi is úgy vélte, ez a vers már „kissé mélyebbre tör, kitapinthatóbb jelképet hordoz: az emberét (ha úgy tetszik, a költőét), akit a környező világ törvényei és igazsagai gazdagítanak. De még ez a vers is csoszog egy kicsit, Markó Bélától is többet várunk már.”¹³

1968 tavaszán a *Megyei Tükör*ben Farkas Árpád írt „egy kis bevezetőszerűséget, ami óriási esemény volt, ő fontos név volt akkor.”¹⁴ Ez volt harmadik felfedezése: „Nem avatunk költőt, a költők mindig önmagukat avatják. Csak a dilettánsok hiszik, hogy valamely szerkesztőségi fórumon áll és bukik képességeik szárba szökkenése vagy zsugorítása. Az igazi tehetség búvópatakként tör fel, erővel, frissen, kék hegyek levegőjét hozza magával, ha folyóvá szélesedik. És ha valódi, te-rebélyesedni fog alkalmi mecénások fényes, avagy kormos ígéinek dacára is – mindenképpen. A tizenhét esztendő s Markó Béla soraiban ezt a dacos frissességet érzem, s lehetőséget arra, hogy mihamarabb elszakad iskolás versélményeitől, mert már ágaskodik benne az eredeti költői gondolat. Feljogosít erre az induló költők kora, hisz Markó mindössze tizedikes, a kézdívasárhelyi líceum diákja. Bizok benne, hogy mindig csak akkor vesz kézbe tollat, mikor halaszthatatlanul sürgős kibeszélnivalói támadnak, s »idegen sorsokból fogja kibontani saját táguló létezését.«”¹⁵ 1968 nyarán az *Iffjúmunkás* hetyke hangú *Körképét* közölte,¹⁶ nem-sokára fényképpel, néhány soros bemutatkozással a már „keményedő férfiarcot” mutatni akaró *Kézfogásokat*, a *Mondókát* és az *Esőhozót*.¹⁷ Utóbbi Majtényi már a nyáron azzal üdvözölte, költője „Jó úton halad, érdeklődéssel követjük. Idézzük is négy sorát: Tenyeremre a hallgatás / ringó vizeket álmodott. / Szikkadt utakat keresnek bennem / meg nem született záporok.”¹⁸

1968 végén az *Új Idő* hasábjain látott napvilágot a gyermekkort maga mögött hagyó, elszánt, ám kétségekkel teli indulást bejelentő *Vakító vásznak* és a *Félelem*.¹⁹ „Kiemelkedő költőegyeniséget még nem lehet felfedezni az [ifjúsági]m[agazin] 69 itt közölt szerzői között. Egyedül Markó Béla utolsó nyolc sorában érzem az erőt, a mélységet, az el nem hallgathatónak a kimondását.” A szerkesztő által kiválasztott sorok:²⁰ „Vizek csobognak arcomon, / szépülnek aprócska szerelmek, / a bőrig ázott pásztorok / tisztuló nyájakat terelnek. / Szigorú álmaim lobognak / csontig fehérítő lánggal, / pengő zsinóron kifeszítve / világom békül a világgal.” A *Megyei Tü-*

körben 1969 tavaszán megjelent *Őzek szemén* a balladák komorságával idézi a múltat és a jelen fenyegetését: „Holtak arcát a földbe marják, / szeretni létünk nem akarják: / rajtunk kívül törvények vannak. / Szögesdrótok a gondolatban.”²¹ Amikor az iskolai Ébredés „házi költőjének” verseit már mind sűrűbben közölték a lapok, Farkas úgy látta, „már ki is tört: a *Megyei Tükör*-, *Új Idő*- és *Iffjúmunkás*-publicitás után az irodalmi lapokat ostromolja, nem is eredménytelenül.”²² A „kitörésre” 1969 őszén került sor Székely Jánosnak köszönhetően, amikor verseit (az *Esőhozót* és a *Kézfogásokat*) először közölte az *Igaz Szó*.²³ Ez volt negyedik és legfontosabb bemutatkozása, egyszersmind legnagyobb öröme az irodalomban.²⁴

A hetvenes évek

■ Miután hamar elszakadt a gyermekkori sematikus szocreáltól, a korai hetvenes évek verseinek melankolikus tónusában egyszerre szólalt meg a nosztalgikus emlékvilág, a kiábrándulás és a lázadó, lázas útkeresés. A folyamat természetes átalakulás volt, a felnőttkor küszöbére érkezett fiatalemberök ösztönös kíváncsisága hajtotta. Nem „hangváltást” hozott, hanem a második Forrás-nemzedék nemzeti-közösségi szerepvállalásával való azonosuláshoz vezetett a helikoni hagyomány, Kányádi, Lászlóffy és főként a második Forrás-nemzedék lírája nyomán. A Farkas, Király László, Magyarai Lajos nevével fémjelzett líraeszmény átvétele magától érteendő erkölcsi vállalás volt, egyszersmind természetes mintakövetés, amit rövidesen a hagyomány fokozatos, ámde radikális újraértelmezése követett a tőle való programszerű eltávolodással. Lazán kötött, félrímes, olykor népies tónusú költeményeiben eleinte Markó is a hagyományos közösségi-közéleti eszményt követte.²⁵ Magáénak tudva közössége értékvilágát, ám szakítva a „népszolgálat” régi eszméjével, mindezt egy teljesebb irodalmi-közösségi eszmény és értékrend jegyében folytatta,²⁶ egy „kevésbé látványos, sokak számára hermetikus, manierista, analitikus költészet” művelésével, „avantgárdabb hangvétel” felé indulva.²⁷

Kolozsváron elsőéves korától ismerték a nevét az *Igaz Szó*ban 1969–70-ben megjelent versei után. Az első félév vége felé látott napvilágot közösségi cselekvést hirdető, „már-már nemzedéki ars poeticává” avatott *Egyszerű verse*, amely „slágerként járt körbe”.²⁸ Az egyetemi ifjúság körében nagy visszhangot keltett, sokan tanulták meg kívülről; „A kézen-közön elfolyt gyerekkor olyan élménye volt ezeknek a fiatalembereknek, hogy a még teenager Markó verse azt a szót mondta ki számukra, ami mindannyiuk száján már ott ült. A versben magukra ismertek, kemény egyszerűsége magával ragadta őket”.²⁹ Az új nemzedék önismeretének, látásmódjának a hetvenes évek első felében elérkezett radikális átalakulását az idézte elő, hogy „*A küldetés-tudat helyét a tisztázó-tudat veszi át*, a vers már nem, mint a valóság ábrázolása, hanem mint *a valóság darabja* jelenik meg”.³⁰ A fiatal magyarországi „arctalan nemzedék” már a hetvenes években megfogalmazta céljait az irodalomban és a teóriában. Mivel útját más eszközökkel, ám éppúgy eltorlaszolta vagy manipulálta a hatalom, mint Erdélyben, „a szabadságigény a művekbe költözött”.³¹ Bretter György etikája és ideológiakritikája már a hatvanas évek végén világossá tette, hogy „Gondolatra, önfelmérésre, tendenciáit tisztázó látásra van szüksége költészetünknek: filozófiára van szüksége. Nem filozófiai költészetet kérünk tőle számon, hanem a filozófiai látást. A filozófia, ha filozófia, akkor sohasem provinciális, hanem az egésznek, a totalitásnak átfogó modellje [...]. Költészetünk gyakran azért provinciális, mert nem ellenőrzi önmagát sem filozófiailag, sem esztétikailag, és kimerül abban a gyönyörben, amit saját látványa nyújt. [...] Szükségünk van a költészetre: fel kell szabadulnunk saját szubjektumunk nyomása alól: a költészet szabadságunk módja.”³² A fiatal költők megállapíthatták, hogy az úgynevezett közösségi társadalmak életéből éppen a demokrácia, a szabadság lélegzete és az autonóm kritika hiányzik leginkább.³³ Bretter a filozófiát, Markó a verset tekintette a megismerés világmodelljének, amely maga az újrateremtethető, átélhető világ.

Az erdélyi új nemzedék filozófiai, etikai gondolkodásának, hagyomány- és önszemléletének átalakulása mélyreható fordulatot hozott. A minőségi változás abban állt, hogy az elmélet kilépett a filozófiából, az erkölcsfilozófia megújulása pedig ösztönzően hatott az irodalomra. Ethosz és elmélet összefonódása nyelvfilozófia, praxis, egyén és közösség szabadságának pátosztalan kritikai revízióját eredményezte, ebből fakadt az erkölcsi minőségelv valamennyi közösségi következményének új fogalmi rendszerben való értelmezése. A személyiség túljutott az énen, az egyetemes kiszabadult a provinciából, a nemzedék felhalmozott tudása és műveltségélménye pedig mintegy visszafordult saját nyelvi-nemzeti közössége felé. Ezért vált a történelem és a hagyomány a kritikai önszemlélet kulcskérdésévé, mint elvont értelmezési tartomány, mint az elméleti gondolkodás tárgya, és mint tételes közösségi példatár az irodalomban, lévén a mindent eldöntő kérdés az autonóm személyiség és a diktatúra személytelen totalitarizmusának összeütöközése, az áthidalhatatlan ellentét áthidalása.³⁴ A hetvenes évek elején azonban Markót nem a történelmi múlt tényei és elmélete foglalkoztatta, hanem a felzaklató felnőtté válás, a személyiség formálódásának lelki válságai, romló közérzete, a lélek és a természet működése mögött felsejlő idő nyomasztó élménye. Saját léte az időben és az idő egy emberöltőben, mint a gyermekkor elvesztésének fájdalma, „a dolgok ébredése”, a szerelem, az álmok és valóra váltásuk lehetősége. A „mélyülő idő”, melyben „elmosódva őrzi még az álmom / a fenyőket, míg azok is kidőlnek”; önmagának alkot szabályokat, szemben a világgal, s miközben a hétköznapi felzaklató útkeresését, az elégedetlenség „tántorgó lázadását” látszólagos nyugalom csitítja, „Szakadjon mégis / a rádcsomózott szépség, / vergődve nősz, és így szeresd meg / az utak fájó ébredését.” (*Gombostű hegyén*); „Kinőtt ruhában álldogálok / az idő tisztára sepert udvarán, / fehér inget suhogtat a vasárnapi / szél, s én hunyorgok a villogásban.” (*Az egyszerűség ürügyén*). Látszólag félvállról veszi a múlt szerelmek szomorúságát, valójában érzelmesen vall a csalódásokról: „Cinikus vagyok, s szép ez így / – hinni kéne, hogy játék. / Bevallani már nem fogom / magamnak sem, hogy fáj még.” (*Fogadkozás*)

Egyetemi évei a szellemi töltekezés, az önismeret elmélyítésének, az önkifejezés keresésének jegyében teltek. Az írás ekkor vált életformájává, sokat és módszeresen dolgozott, megalapozva poétikai tudását, gyarapítva magyar és világirodalmi ismereteit, miközben az irodalmi életben is kellő jártasságra tett szert. A hetvenes évek első felében született több mint száz versének nagyjából a fele az *Igaz Szóban* látott napvilágot, ami Székely János választása folytán rangos elismerésnek számított. Sok versét az *Echinox* közölte, a többi országos hetilapokban, folyóiratokban (*Utunk*, *Igaz Szó*, *Korunk*, *Ifjúmunkás*, *Dolgozó Nő*) és megyei napilapokban (*Igazság*, *Brassói Lapok*, *Vörös Zászló*, *Megyei Tükör*) jelent meg, némelyik többször is. Java termését első kötete, *A szavak városában*, néhány ekkoriban született versét második könyve, a *Sárgaréz évszak* (1977),³⁵ a többit vagy a *Szétszedett világ* (2000) foglalja magában,³⁶ vagy nem vette fel kötetbe őket.³⁷ A *Varázslataink*-antológiában, amelyből éppen címadó, *A szavak városában* kevéssel azelőtt már megjelent versét emelte ki a cenzúra,³⁸ egy kivételével tíz, saját könyvében is olvasható verssel szerepelt.³⁹ *A szavak városában*, amelynek anyagát 1973 nyarára gyűjtötte össze, 1973 ősztől kiadása várt,⁴⁰ de mivel csak 1974 júniusában hagyta el a nyomdát, a szeptemberben megjelent *Varázslataink*-antológia szerzői közül Markó volt az egyetlen, akinek már saját kötete volt.

Amint nevezetes *Egyszerű verse*, kritikusi-esszéirői pályakezdése is megelőzte egyetemi tanulmányait. Első megbízását még kézdivásárhelyi végzős diákként az *Utunk*tól kapta egy kortárs román költő verseskönyvének ismertetésére.⁴¹ Hamarosan tucatnyi ismertetése jelent meg az *Utunk Új könyvek*-rovatában, a *Dolgozó Nő* és a *Korunk* hasábjain látott napvilágot néhány bírálata és beszélgetése,⁴² az *Igaz Szóban* pedig, ahol nagyobb tere nyílt felfogása kifejtésére, egymást követték kri-

tikai, elemző esszéi. Alakuló gyakorlata során azt a felfogását igyekezett érvényesíteni, mely szerint a kritika „több mint tudomány, de nem művészet. [...] a tudományos elmélyültség az elsődleges a művek bírálatában, és a művészet csupán ráadás erre [...] személyes többlet”.⁴³ Elsőéves francia mellékszakosként kezdetben francia klasszikusok új magyar kiadásainak,⁴⁴ majd főként az idősebb nemzedékek műveinek ismertetését kapta feladatul.⁴⁵ Egy mozaikos szerkezetű, líraian hangolt prózakíséreltetével az *Utunk* 1971-es esszépályázatán második díjat nyert,⁴⁶ nemsokára ugyanitt jelent meg *A megtagadás elmarad* című programszerű szövege. *A kísérletezés értelme* című jegyzetét, amelyben európaiság és provincializmus ellentétének feloldását taglalta, továbbá nagyobb elemzéseit, melyekben az erdélyi magyar irodalom valamennyi nemzedékének műveit méltatta Nagy Istvántól Bogdán Lászlóig, az *Igaz Szó* közölte⁴⁷ Petőfi-, Vörösmarty- és Áprily-esszéivel együtt.⁴⁸

Könyvtár, tanulás, vizsgák és versírás mellett a Gaál Gábor Körben hallatta a hangját. A kör a hatvanas évek második felében vált országosan ismertté, amikor a felolvasásokat követő vitákban „nemcsak a vélemények csiszolódtak egybe, illetve – az életkori sajátásként emlegetett, de egyeseknél azóta is megőrzött túlzások következményeként – az árnyalati eltérések mélyültek »kibékíthetetlen« ellentétekké, de vitatkozni, gondolkozni is megtanult e nemzedék.”⁴⁹ A kör életét Farkas, Gálfalvi, Magyar, Király és társaik távozása után jó ideig nem sikerült fellendíteni. Eluralkodott a fegyelmezetlenséggel párosult igénytelenség, pedig „kizárt dolog, hogy Kolozsvár magyar ajkú diáksága nem tudna egy állandó jellegű *igényes irodalmi légkört* fenntartani.”⁵⁰ 1970 őszén Markó első felolvasásán „bizonyos rutinnal kimunkált verseket hallgattunk: kár, hogy gondolatiságában még nem elég erős”.⁵¹ A kör egyik tagja az őszinteség hiányát, a divatozást és a dilettantizmust rótta fel, Markónak például „szemére vetették: »írása jó, de túl egyszerű«.”⁵² A fellendülés 1971–73 közti elnöksége idejére esett, a „másodéves, de már akkor higgadt” Markó 1971 októberében vette át a posztot. „Liberálisan *irányított*. Ő már költőnek számít, mindnyájan elismerjük. [...] Abban az időben a G. G. ezüstkorát élte: a Farkas Árpádék nemzedéke utáni tehetetlenségi erő lódította tovább.”⁵³ A visszhangos péntek esteiken nemcsak bölcsészek gyülekeztek, nagy számban vettek részt más karok hallgatói is, matematikusok, filozófusok, teológusok, a felolvasásokat és az éles vitákat 40–50 fős törzsgárda, nagyobb események alkalmával 120–130 fő hallgatta.⁵⁴ A versek, esszék, novellák megbeszélésére hétközben került sor, csakúgy, mint a következő ülés referenseinek, korreferenseinek felkérésére. „Izgalmas munka volt. Kéziratokat beszervezni, szerzőket megkeresni, akik felolvasnak, hétről hétre kellett produkálni.”⁵⁵ Ekkor vetődött fel egy saját antológia, a *Varázslataink* megjelentetése. A körben szerkesztették volna, amit a kiadó nem mert vállalni, Markóék pedig nem voltak hajlandók „néhány olyan »elkötelezett« szerzőt bevenni, akik nélkül az antológia nem láthatott volna napvilágot”.⁵⁶ Az összeállítást Jancsik Pál szerkesztő egészítette ki, ami oda vezetett, hogy „nincs benne az *önválogatás* erkölcsi diadalma, elégtétele. [...] egy esetleges valami született, hol a fiatalokat és »öregeket« az azonos helyzet (kötetnélküliség) kapcsolja össze: közléslehetőség.”⁵⁷ A gyűjteményt gyengéi miatt sokan tekintették elpuskázott lehetőségnek, hiszen nemcsak a magyarországi, hanem az erdélyi fiataloknak is olyan, a résztvevők közös megegyezésével szerkesztett antológiákra lett volna szüksége, amelyeknek a „központi ideája” a minőség.⁵⁸

1972 októberében egy évre ismét Markó lett a „GG” elnöke, alelnöke Mózes Attila. Ettől kezdve „újra megnőtt a kör iránti érdeklődés, s jó tudni, hogy az új hullám hangadói, Györffi Kálmán, Markó Béla, Szávai Géza és társaik is átérik a felelősséget, melyet nemcsak szívükre – vállukra is vettek.”⁵⁹ A pangás évei után 1972-ben a kör reneszánszát éli, „attól sem kell tartani, hogy nem lesz vita, műhely-szellem a körüli üléseken. Szávai Géza, Markó Béla, Bokor András, Mózes Attila és mások kritikai szelleme, dilettantizmus-ellenessége megóvjá a kört a

»langyosságtól«, attól, hogy feszes, tapsokkal merevített rossz emléké önképzőkörre degradálódjon.”⁶⁰ Az egyik novemberi ülésen „a jó verseket ritka színvonalas verselemzés követte”⁶¹ Markó felolvasásán „Jó versek, színvonalas vita”.⁶² 1974 februárjában Markó versei „jelentettek vita-alapot. A felszólalók a fiatal költő formaérzékét emelték ki.”⁶³ Kolozsvári éveinek legfontosabb élménye kétéves elnöksége volt: „szervezést, vezetést tanultam”,⁶⁴ az estek „vitakultúrára nevelték az embert [...] Jó iskola volt, marhaságokat nem lehetett mondani. Volt politikai töltete is: utalásosan ugyan, de sok minden elhangozhatott a rendszerrel szemben.”⁶⁵ A művek és szerzőik, a vitákban elhangzottak a Securitate figyelmét sem kerülhették el. A „könyörtelen véleménymondás, az írói és kritikusai indulás, a nemzedéki szolidaritás” műhelyéről hamar kiderült, hogy „szabad véleményünk» miképpen hozza ránk a titkosszolgálat, a pártállam eme kockacukorral kecsegtető, korbáccsal fenyegető robotembereit.”⁶⁶ Az állambiztonsági tiszték leginkább az ülések utáni vendéglői beszélgetéseket firtatták, „Értem jöttek, bevíttek, megfenyegettek”; meghagyta, kiket értesítsenek, „ha estig nem kerülök elő”.⁶⁷

■ JEGYZETEK

1. „*Mi csak postások vagyunk...*” Fekete Vince beszélgetése Markó Bélával. Székelyföld 2013. 11. 108.
2. Kőrössi P. József: *A magyar kártya*. Beszélgetés Markó Bélával. Kossuth Kiadó, Bp., 2013. 62.
3. A lap ezzel üdvözölte *A szavak városában* megjelenésekor: „Számunkra külön öröm, hogy az első – szép reményekre feljogosító – kötetével jelentkező Markó Béla első próbálkozásai lapunkban láttak napvilágot majdnem tíz évvel ezelőtt, amikor a kézdivásárhelyi általános iskola tanulójaként a szavak városának kapuján kopogtatott.” Tóth Ilona: *Markó Béla*. Brassói Lapok 1974. aug. 3. 5.
4. *Esőhöz* (*A szavak városában*), *Kézfogások* (Igaz Szó 1969. 9. 500. Nem vette fel kötetbe.).
5. Elek Tibor: *Markó Béla költői világa*. Bookart Kiadó, Csíkszereda, 2014. 16. *A Tükör a Pionírban* (1967. nov. 6.) és az *Ifjúmunkásban* (1967. nov. 30.), a *Reggel* az Ifjúmunkásban (1967. nov. 30.) is megjelent (*Szétszedett világ*).
6. Fekete Vince: i. m. 108.
7. L. Csapody Miklós: *Csipike és testvérei*. Az erdélyi magyar gyermekirodalomról. Alföld 1988. 12. 42–55.
8. Pionír 1964. márc. 28. 3.
9. *Három őszi vers*. Új Idő 1964. nov. 14. 3.
10. Pionír 1965. okt. 6. 3.
11. Új Idő 1967. okt. 12. (*Szétszedett világ*)
12. *Levélváltás*. Utunk 1967. nov. 24. 6.
13. *Az új tollak postája*. Ifjúmunkás 1967. nov. 30. 5.
14. Kőrössi P. József: i. m. 144.
15. Megyei Tükör 1968. márc. 16. 6.
16. Ifjúmunkás 1968. aug. 27. c. Nem vette fel kötetbe.
17. *Kézfogások*: Ifjúmunkás 1968. dec. 19. b. Nem vette fel kötetbe. Nem azonos az Igaz Szóban megjelent azonos című verssel (1969. 9. 500.); *Mondóka*: Ifjúmunkás 1968. dec. 19. b. Megyei Tükör 1968. okt. 12. 6.; *Esőhöz*: Ifjúmunkás 1968. dec. 19. b., Igaz Szó 1969. 9. 500. (*A szavak városában*).
18. *Új tollak postája*. Pionír 1968. aug. 8. 5.
19. *Vakító vásznak*; *A szavak városában*; *Félelem*: Új Idő 1968. dec. 18. Nem vette fel kötetbe.
20. *Vakító vásznak*. Ifjúmunkás 1969. dec. 19. c. Bodor Pál: *Érzés és utánérzés*. Ifjúmunkás 1969. dec. 18. a–b.
21. Megyei Tükör 1969. ápr. 5. 6–7. Nem vette fel kötetbe.
22. *Lapcsináló diákok*. Előre 1969. máj. 7. 2.
23. Igaz Szó 1969. 9. 500.
24. Fekete Vince: i. m. 87.
25. Elek Tibor: *Megkérdeztük Markó Bélát*. www.barkaonline.hu, 2013. dec. 5.
26. Keresztury Tibor: *Az ismeretlen elem*. Alföld 1990. 11. 36.
27. *A lábujjhegyre állt ország*. Markó Bélával beszélget Ágoston Hugó (2005. április–október). Pallas-Akadémia Könyvkiadó. Csíkszereda, 2006. 56.
28. Igaz Szó 1970. 11. 668., *A szavak városában*, *A lábujjhegyre állt ország* 53.

29. Szócs Géza: *Tetteink növényágya*. Utunk 1974. aug. 2. 2.
30. Zalán Tibor: *Arctalan nemzedék*. Életünk 1979. 11. 960.
31. Géczy János: *A forma, mint életlehetőség – esszé és példa* (Markó Béla *Friss hó a könyvön* című művéhez). Forrás 1989. 3. 6.
32. Bretter György: *Költészet és felelősség*. Igaz Szó 1969. 12. 927.
33. Csapody Miklós: *Értelem és remény*. Tíz év fiatal erdélyi magyar irodalma. Alföld 1987. 12. 70.
34. Uo. 69–71.
35. *Idéző*. Igaz Szó 1974. 2. 216–217., *A teremtés elégiája*. Echinox 1974. 4. 19., Utunk 1974. ápr. 12. 4., Tiszatáj 1975. 10. 31.; *Fegyverben*. Korunk 1974. 5. 674.; *Az utolsó kardnyelő*, Echinox 1974. 9–10. 19.
36. *Mindjig kitakarnak*. Megyei Tükör 1970. szept. 19. 7.; *Gombostű hegyén*. Brassói Lapok 1970. szept. 3. 7.; *Fogadkozás*. Uo.; *Távolság*. Igazság 1970. nov. 14. 6., Vörös Zászló 1971. márc. 7. 4.; *Búcsú helyett*. Megyei Tükör 1971. ápr. 4. 5.; *Ez a tél* (1971); *Tél* (A szélfúvásban...). Echinox 1972. 2. 14.; *Arccal a tűznek*. Utunk 1971. márc. 26.; *Tájkép*. Ifjúmunkás 1971. dec. 23.; *Önarckép*. Igaz Szó 1972. 1. 64., Echinox 1972. 2. 14.; *Asztal négy lába*. Uo. 1972. 6–7. 15.; *Tél* (Új év, új ég...). Uo. 1973. 1–2. 17.; *Esőzés*. Ifjúmunkás 1974. jan. 17. a.
37. *Eső után*. Brassói Lapok 1970. okt. 15.; *Ballada*. Echinox 1970. 12. 16.; *Otthon*. Vörös Zászló 1971. márc. 7. 4.; *Párhuzam*. Echinox 1970. 12. 16.; *Ötlet*. Igaz Szó 1971. 5. 726.; *Cigaretták*. Echinox 1971. 6. 10–11.; *Míg józannak álmodod*. Brassói Lapok 1971. jún. 19. 7.; *Az egyszerűség ürügyén*. Igazság 1971. jún. 27. 6.; *Őszi eső*. Uo. 1971. dec. 19. 4., Echinox 1972. 2. 14., Igaz Szó 1972. 1. 63.; *Elégia*. Dolgozó Nő 1972. 8. 19.; *Évszakok kapujában*. Korunk 1973. 6. 905–906.; *Nyár*. Igaz Szó 1973. 10. 568., Echinox 1974. 9–10. 19.; *Emberöltő*. Uo. 1973. 9. 18., Igaz Szó 1974. 2. 215–216.; *Anyaság*. Uo. 1973. 10. 569–570., Echinox 1974. 1–3. (XVII Gyermekkor. Igaz Szó 1973. 10. 570.); *Hó*. Ifjúmunkás 1974. jan. 17. a.; *Menekülés*. Igaz Szó 1974. 2. 215.; *Táj*. Uo. 1973. 10. 570–571., Echinox 1974. 4. 19.; *Virrasztó*. Igaz Szó 1974. 2. 217.; *Reggeleim*. Echinox 1974. 4. 19.; *Érkezés*. Korunk 1974. 5. 673.; *Városi ősz*. Echinox 1974. 9–10. 19.
38. *Várázslataink*. Igaz Szó 1973. 3. 412–413. Cseke Gábor: *Hamisítatlan irodalmi forrásvidéken*. Hajónapló a fél százados Vitorla-énekről (1967–2017). Korunk 2017. 11. 94. L. még Száva Géza: *Fiatalok irodalma a jövő irodalma*. Utunk 1975. júl. 4. 1–2., Kőrössi P. József: i. m. 96. A könyv címe a cenzúra ellenére változatlan maradt, keménytáblás borítóját már elkészítette a nyomda. Markó Béla: *Honnan jövünk?* Fiatal irodalom a rendszerváltás előtt. Székelyföld 2021. 3. 106.
39. Az *Idézőt* (Igaz Szó 1974. 2. 216–217.) a *Sárgaréz évszakba* vette fel, a *Várázslatainkban*: *Tavas*. Echinox 1972. 2. 14., Igaz Szó 1972. 7. 62.; *Nagyváros*. Uo. 1972. 1. 63.; *Rekviem*. Uo. 1973. 3. 410.; *Idegenben*. Korunk 1972. 9. 13 17.; *Anyám*. Igaz Szó 1973. 5. 683.; *A kő*. Első megjelenése ismeretlen; *Emlékeink*. Igaz Szó 1973. 3. 411., Brassói Lapok 1974. júl. 27. 5., *Ébredés*. Korunk 1973. 4. 560.; *Zene* (Megbújtam...). Igaz Szó 1972. 7. 61–62.
40. Lázár László: *Októberi kérdésünk: Miért csurog a Forrás?* Ifjúmunkás 1973. okt. 25. a.
41. *Gheorghe Tomozei: Lovas mennyország*. Utunk 1970. jan. 14. 4.
42. *Kányádi Sándor: Fától fáig* (2. kiad.; 1972), *Újdonság: A Korunk sorozat* (1972), *Horváth István: Tornyt raktam* (1973), *Beke György: Tolmács nélkül* (a könyvről *Párbeszéd a barátságáról* címmel a Korunkban is, 1973), *Megtartó emlékezet háza* [beszélgetés Incze László muzeológus tanárral, 1973]. *A Iustitia mérlegét* [beszélgetés Kozán Judit bírónővel] a *Dolgozó Nő* (1972), *Beszélgetés Domokos Gézával* c. interjúját az Igaz Szó közölte (1973).
43. Markó Béla: *Mértékegységek* [Fiatal kritikusok hitvallása]. Igaz Szó 1972. 6. 922.
44. *Victor Hugo: A nevető ember* (1971), *Jean Cocteau: Rettenetes gyerekek, Gustave Flaubert: Bovaryné* (1972).
45. *Bálint Tibor: Császár és kalaposinas, Csiki László: Cirkusz, avagy búcsú az ifjúságtól* (1971), *Márki Zoltán: A megsebzett harangjáték, Bodor Pál: Monológ zárójelben* (1972), *Lászlóffy Aladár: A hetvenes évek* (1972), *Fabián Sándor: Több kék* (1972), *A szép vers eszménye* [Ferencz S. István: *Nyári vándorlások*], *A gondolkodás pillanata* [Irinyi Kiss Ferenc: *A fegyverkovács beszéde*] (1972). Pethő László *Arccal a végtelen felé* c. versét az Ifjúmunkásban elemezte (1973).
46. *A 25. óra*. Utunk 1971. máj. 21. 7–8., Kocsis István: *Röplj hajóm!* Uo. 1971. jún. 18. 10.
47. *Irodalom és szociográfia* (Nagy István: *Az aranykakas krónikája*, 1972), *Két forrás-kötet* [Oláh István: *Álom a csodalétről, Dehel Gábor Elődöntő*] (1972), *Költő a kirakatban* [Majtényi Erik: *Egy vers egyedül*] (1973), *Pátosz és hitelesség* [Szemlér Ferenc: *Kései ka-*

- szálás] (1974), *A tiszta beszéd igénye és buktatói* [Czegő Zoltán *Titkos délután*] (1974), *Soltész József: Ez a pasas nem Beckett?* (1974), *Bogdán László: Matiné* (1973).
48. *Vers és magatartás* [Petőfi Sándor] (1973), „*Vert hadak vagy vakmerő remények?*” [Vörösmarty Mihály] (1974), „*Körön s világokon belül*”. Jegyzetek Áprily költészetéről. *Korunk* 1974. 5. 707–711.
49. Gálfalvi György: *Még egyszer: kesztyű*. *Igaz Szó* 1971. 2. 273.
50. Oláh János: *A légkör felette szükséges voltáról*. *Echinox* 1970. 11. 15.
51. *Krónika*. Vezeti: Németi Rudolf. *Echinox* 1970. 12. 7.
52. Kálmán Dénes: *Őszinteség hiányában*. *Ifjú munkás* 1971. febr. 11. 6.
53. Mózes Attila: *Stopperórával – bolyokon kívül*. In: *Utunk évkönyv 1985*. 234.
54. Fekete Vince: i. m. 124–125.
55. Kőrössi P. József: 124.
56. Markó Béla: *Honnan jövünk?* 106.
57. Szávai Géza: *Megkésétt előző – kinyilatkoztatásokhoz*. *Ifjú munkás* 1975. jan. 9. 5.
58. Zalán Tibor: i. m. 963.
59. Gálfalvi György: *Irodalmi körök – művelődési műhelyek*. *Igaz Szó* 1972. 4. 588.
60. Lázár László: *A társszerkesztővé átalakult...* *Ifjú munkás* 1972. jún. 15. a.
61. *Érdemes volt részt venni* [Gaál Gábor kör 1972. nov. 10-i ülésén]. *Igazság* 1972. nov. 15. 6.
62. (B. F.): *Szép számú verskedvelő...* *Igazság* 1972. nov. 19. 4.
63. *Irodalmi körök hírei* [Gaál Gábor kör 1974. febr. 1-i üléséről]. *Igazság* 1974. febr. 3. 4.
64. Vörös István: *Beszélgetés Markó Bélával*. *Vigilia* 2023. 1. 6.
65. Kőrössi P. József: i. m. 126–127.
66. Markó Béla: *Honnan jövünk?* 109.
67. *A lábujjhegyre állt ország* 48–51.



BALÁZS IMRE JÓZSEF

A SZÍNHÁZI BÜFÉTŐL A SZÍNPADIG

Biró Réka – Deák Katalin (szerk.): *Étlap/színlap.*
Játéktér – erdélyi színházi periodika 2023/4.

■ Mi a helye az evésnek a színházban, elméleti és gyakorlati szempontból? Történetileg és a jelenben? A közös étkezéseknek, a legköznapibbaktól a megszervezett lakomáig saját koreográfiája van. A színház alaphoz közösségi esemény, az étkezés szintén igen gyakran válik azzá. Kínálkozó gondolat tehát, hogy vizsgálat tárgyává tegyük: mi köze lehet az étkezésnek a színházhoz, az étlapnak a színlethez. Ennek eredt a nyomába a *Játéktér* folyóirat 2023-as tematikus összeállításában a két szerkesztő: Biró Réka és Deák Katalin.

A kiadvány receptformát öltő szerkesztői beköszöntővel indul, amelyik biztosítja olvasóját többek között arról, hogy a lapszám „hozzáadott finomított cukrot nem tartalmaz”. Számíthatunk rá ezek után, hogy a témához illően oldott, laza hangnem jellemzi majd az írásokat. A Bread & Puppet Theatre 1984-es, az összeállításban angolul és magyarul olvasható kiáltványa, amely a művészet helyét a köznap, olcsó, mindenki számára hozzáférhető dolgok között jelöli ki, folytatja ezt a gondolatmenetet. Az evés a legtermészetesebb, megosztható élmények és javak közé tartozik, mondják a szerzők: „A művészet étel. Nem eheted meg, de táplál téged. [...] A művészet a konyhába való! A művészet olyan, mint a jó kenyér! A művészet olyan, mint a zöld fák! A művészet olyan, mint a fehér felhők a kék égen!” Az 1963 óta létező, az aktivitása korai éveitől a hippik közösségi elveihez kapcsolódó amerikai színház a radikális köznapiság, elérhetőség felől ragadja meg az átjárást a ke-

nyér megosztása és a színház, a művészet megoszthatósága között.

De vannak-e hasonló gyakorlatok az erdélyi színházakban, és ha igen, hol keressük őket?

Az egyik lehetőség a színészek, színházi emberek egyéni opcióitól indulni, és megvizsgálni, hogyan kapcsolódhatnak össze a színházi és konyhaművészeti gyakorlatok. Laczó Júlia színész, maga is képzett szakács, a színházi előadásnak a receptek megvalósításával való összeköthetőségét veti fel egy Kovács Kingával folytatott beszélgetésben. A rendező receptként álmódja meg az előadást, mondja, amely a megvalósulásában eltérhet attól, ami a terv lett volna. Ugyanakkor a színész maga is lehet recept, amelyet menet közben alakítanak. Szakácsként a kreativitás és az időkeretekbe illesztendő fegyelem egyensúlyában talál magára.

Szántusz Noémi pályájáról, illetve *A nagy kacsashow* című előadásáról beszél Kedves Krisztának, az előadás fozozatosan teszi a nézőt résztvevővé, ennek egyik kulcsa pedig az együtt étkezés. Csepei Zsolt *CCTV* című szövege a színházi büfére mint helyszínre építve jelenít meg a színházban a maguk különösségében szokványos eseményeket. Még Jézus is megjelenik egy adott ponton a büfében. Egy egyetemista félszegen odamegy hozzá, és gratulál neki. Igazi színházi pillanat.

Oldalnézetből a színház milyen? A büfék világa a pontosabb megismerés lehetőségét tartogatja. Mutasd meg a büfédet, és megmondom, ki vagy... A lapszám visszatérő gondolata az ét-

kezés és színház közösségi élménye. Ha egy színház nem reflektál saját büféjére, akkor talán saját közösségi voltára sem. Ebből a szempontból izgalmasan kontrasztos a csíkszeredai, gyergyószentmiklósi, szatmári, kolozsvári, vásárhelyi, nagyváradi, sepsiszentgyörgyi, temesvári, székelyudvarhelyi színházak/büfék vallomásait olvasni.

Az összeállítás végén minden korábbi megszólalás elméleti keretet kap. Barbara Kirshenblatt-Gimblett tanulmánya a *Hogy nyer értelmet az étel az előadásban: az asztal és a színpad* címet viseli. Alternatív színháztörténetben gondolkodik, amikor az étel színházi jelenlétére figyel – az érzékek funkciójára-felbukkanására. Az étel, mondja, egyfajta specializáció során tűnt el a színházból – ez tehát azt is jelenti, hogy az étkezés szerves jelenléte a produkciókban valami régihez, eredetihez vezet vissza. Ugyanakkor azt is, hogy minden ilyen gesztus szubverzív és egyben lényegivé válhat. A szerző megközelítése egyszerre történeti és elméleti – a régi lakomáktól, szertartásoktól, rítusoktól indul, az ezekkel kapcsolatos, rendkívül tanulságos írásos nyomok után kutatva. Ezekben az eseményekben valamiképpen az étkezés az alap, ebbe szüremlenek be a színházi elemek. Mindez a kortárs, huszadik századi kísérleti

koncepciókban is megjelenik, számtalan példa hozható a nagyvilágból Los Angelesztől Franciaorszáig. Annak a változatosságnak az érzékeltetésére, ahogyan az étel a színház részévé válhat, és fordítva, alighanem a tanulmány zárómondata a legalkalmasabb: „Míg a mindennapi életben az étel leginkább a cselekvésről és a viselkedésről szól, az asztal és a színpad kölcsönösségének hosszú története van. Egyik lehetséges módja annak, hogy az étel performatív funkciót nyerjen, az étel és az evés, illetve az evés és a táplálkozás szétválasztása, valamint az ételhez kapcsolódó különféle érzékszervi tapasztalatok diszartikulációja. A művészek nemcsak ezekkel a lehetőségekkel dolgoznak, hanem az ételhez mint anyaghoz és az ételhez mint eseményhez kapcsolódó folyamatokkal is. [...] Amiatt, ahogyan az érzékszerveket igénybe veszi, az étel sajátos kihívásokat és lehetőségeket nyújt a művészek számára, mind a látványos színházi hatásokban érdekelt, mind pedig a művészet és az élet közötti határvonalon dolgozók számára.”

A *Játéktér* összeállításában minden játék és minden komoly. Kimozdít, megmutat, leír, tanúvá alakít bennünket. Bevezet a színház intimitásába.

FILOLÓGIAI MORZSÁK

Vidám kínálgatás. Vendégségben Dsida Jenő asztalánál

■ Mózes Huba válogatása arra vállalkozik, hogy az életművet egy másik perspektívából láttassa: az első verskísérlettől a betegágyon született utolsó költeményig. Az olvasó így valóban asztalközösségbe kerülhet a költővel, nyomon követve pályájának keserűbb, édesebb valóságait.

A verseket keretbe helyezi két életrajzi csemegézés. A kötet elején arról

tájékozódhat az olvasó, hogyan élte meg a kolozsvári *Keleti Újság* szerkesztését a huszonnyolc éves költő. Egy 1935-ös lapszámból kiderül, hogy egykori magyartanárjának, Juhász Péternek köszönheti, hogy igazán megismerte a nyelvet, ő döbbsentette rá, hogy „a magánhangzóknak színük, a mássalhangzóknak keménységük, puhaságuk, simaságuk és érdekességük van”. Reményik

Sándor 1932-es levelében, a *Kóborló dél-után kedves kutyámmal* elolvasása után kijelenti, hogy szeretettel irigylí a párforrásába vett fiatal költőt, élete és írása ragyogó fiatalságáért. Megállapítja, hogy költőként beteljesedett bizonyosság, „inkarnációja az erdélyi irodalom jövődjének”. Mózes Huba felhívja a figyelmet, hogy a *Tízparancsolat*, bár „Töredék” alcímmel jelent meg a költő halála után, az ószövegségi kőtáblákkal való összeolvasása után kiderül, hogy semmi sem hiányzik belőle, a töredékesség csak látszat. A *Tükör előtt* című lírai regényében végakaratként megfogalmazott sorait: „Igy készülünk szelíd háborura, / mindig magunkért, soha mások ellen, / sőt párolunk és vásznakat szövünk, / s míg kisebbítnek, lassan megnövünk.”, Magyarország első női köztársasági elnöke beiktatási beszédében, mint a kötet előszavában mondja Mózes Huba, „nemzetstratégia rangjára emelte”.

Az életmű legnagyobb gyűjteménye (1075 vers) a Magyar Elektronikus Könyvtárban is elérhető, Láng Gusztáv és Urbán László gondozásában. (Alapkiadása: *Dsida Jenő összegyűjtött versei*. A szöveget gyűjtötte, gondozta, sajtó alá rendezte Láng Gusztáv és Urbán László. Savaria Univ. Press, Szombathely, 2008.) Ehhez képest a *Vidám kínálgatás* tematikusan rendszerezi a verseket, valamint eddig nem látottakat is kínál.

Az első tematikus ciklus a *Hálaadás*. Az *Igazgató Úr neve napjára* című költeménnyel indít, melyet a negyedik osztályos Dsida Jenő „Szerető tanítványa” aláírással, köszöntésként írt szeretett tanárának. Kötetben itt jelenik meg először, kéziratát a Szatmári Római Katolikus Egyházmegye honlapján lehet megtekinteni. A második vers, 1923-ból, *Bábel* címmel ugyancsak egyedi darabja a kötetnek, a 16 éves költő csodálkozik rá a nyelvek sokszínűségére. Ezek mellett a *IV. Károly, Mária* és az *Orkán* újak a Magyar Elektronikus Könyvtár gyűjteményéhez képest. A *Mária* költemény lábjegyzetében Mózes Huba megjegyzi, hogy Kosztolányi *Röpmája* egyik előképének is tekinthetjük. A *Hálaadás* költemény kezdősorai nagybetűsek, az

édesanyám szó minden esetben következetesen nagybetűs. Négy versszakba szedett, utolsó hét sora nincs külön leválasztva. További kisebb eltérések a versek szövegében: az *Estharangokban* a *bíborban* szó hosszú í-vel, a *Nagypénteki ima* egy vessző beékelésével: „En a világnak, / Sok-sok napon.” tér el Magyar Elektronikus Könyvtár szövegétől. A *Tizenkét éves...* versben nagy b-vel jelenik meg a *Biblia*. A *Kálvária*, *Az Evangélium* és *Tizenkét éves...* versek lábjegyzetében a szerkesztő a szóban forgó bibliai helyekre mutat, és összevetésre biztat az evangélium szövegével. A *tenger* című költemény szövegéből egy versszakot teljesen kihagy a kötet: „Tenger, Tenger! – kiáltom mély zúgással. / (Ám morajodban ez csak halk pehely-nesz) / Milliárd élet születik kebledben / és irigylem a sisakos bűvárt, / mert a műhelyből semmit el nem rejtész.” Az *Ama napon* a *Keleti Újságban* jelent meg először, majd utolsó hét sora lemaradt az *Összegyűjtött versek* posztumusz kötetből, a jelen kötet újra tartalmazza. A *Könyörgés csodáért* versről megjegyzi, hogy *Erdélyi népemért* volt az eredeti címe. Az *Ének az egész világnak* költemény szövege több helyen is eltér helyesírásában: az *átáttetszón* és *keresztvilágnak* egybeírva, kötőjel nélkül, *ditirambbal* magyaros írással a *dythirambbal* helyett, „olyan az mint ha” helyett *mintha* jelenik meg, valamint minden esetben hosszú kötőjelek váltják a rövideket. A tematikus részt záróvers az *Itt van a szép karácsony finom* szava rövid i-vel jelenik meg.

A második tematikus rész a *Tündérmenet* címet viseli. Kisebbs változtatásokkal jelennek meg a szövegek. Csupán egy eltéréssel *A költő feltámadása* (*tárt ölü különírva*), a *Mese, mese, mátká...* („ritka volt / s az ég sötétkék” sora vessző nélkül), az *Aranyország, szerelem* (második sors végén nincs vessző), a *Laterna magica* (*vetítette* rövid i-vel), *Tündérmenet* (áhitat hosszú í-vel), az *Immáron ötvenhárom napja...* (*ott künt* külön írva), az *Esős éjszaka* (*sűrű* hosszú ú helyett), a *Csend a tavon* (*ifju poéta* rövid u-val) és a *Jegenyék* („A két jegenyét nézd csak a kert közepén:” sor

végén kettőspont vessző helyett). Két eltéréssel megjelenő szövegek: *Légyhullás* (füllés züllés helyett, *porba száradt* külön írva), *Öregek leszünk* (az első sor végén elmarad a vessző, a *jó barát* különírva), *Szőkevények a fák közt* (*ugye úgy-e* helyett, *minden egyes* különírva), *Az utcaseprő* (*dúdolva* hosszú ú-val, *rám köszönsz* különírva) *Amundsen kortársa* (zúzmarás hosszú ú-val, *északi-sarki* kötőjellel egybeírás helyett). A *Szerenád Ilonkának* versben több eltérés: *aranyba futó és eszembe jutó* különírva, *izéről* rövid i-vel, *vég nélküli* különírva. Az *Immáron ötvenhárom napja...* a *Szobor és drágakő* költeménnyel együtt megjelentek *Két vers Kuncz Aladárhoz* összefoglaló címmel a költő második verseskötetében. A 25 prózai alkotás szövegében több eltérés is felfedezhető: a *vadszőlő-levelek* kötőjellel, *nyílik nyúlik* változat helyett, *ósvarázsló* egybeírva, „most lobbán a láng legnagyobbat” sorban külön szóközzel szedve minden betű, *ó* indulatszó vesszők közé zárva, *dér verte* különírva, *mind mint* helyett, „Mi jön e tűz helyébe aztán?” sor vessző nélkül, „halk vigasz tán? kérdőjel kettőspont nélkül. A *Kóborló délután kedves kutyámmal* kiegészített alcímmel: *Lírai riport öt fejezetben* jelenik meg. Az *Útnak eredünk és szeretjük egymást* fejezetben megjelenő szövegi eltérések: *szép szemü* és *hű szívü* különírva, „gonddal gyűjtött kicsi könyvtár áll a szobámban:” sorba kettőspont beékelve, *rendőr bácsik* különírva, *múltkor* hosszú ú-val, „a Bükkerdő bús;” s „nem tudtam mire vélni;” sorokban kettőspont helyett vessző, *marcona képű* és *sűrű bozontu* különírva. A *Visszapillantunk a múltra s az rendkívül mulatságos fejezetben*: *csuda kedves* különírva, *utcán uccán* helyett, *elől* rövid ö-vel, *hátra maradnod* és *bús egyedül* különírva, *ábrándos szemű* különírva kötőjel nélkül, *hús ölü* különírva. Az *Őszintén megdicsérik az egész világot* fejezetben: *kívánatosan* hosszú í-vel, *kristály vizü* különírva, *színek* hosszú í-vel, *hajban hajba* helyett, *Pathétique Pathétique* helyett, *feltárt szívü* és *számot adáskor* különírva, *clývia* helyett

klívia, *amarillisz amaryllisz* helyett, *üres zsebü* különírva, *telt szívü* különírva kötőjel helyett, „költők, vándorok, remeték” sor kiegészítve a *költőkkel*, *nyűggel* hosszú ú-vel, *Tinti kutyájuk* és *ő maga* különírva. Az *Eközben a világ elalszik körülöttünk* fejezetben: *hűl* hosszú ú-vel, *csuhájú* hosszú ú-val, valamint *A macska fut ni pedig futunk utána* fejezetben: *nyílsebes* hosszú í-vel.

A harmadik rész az *Egyszerű vers a kegyelemről*. Néhány szövegi eltérés a következő versekben: *Reggeli rajz* (*lobog lebeg* helyett), *Nagycsütörtök* (*sűrű* hosszú ú helyett), *Sainte Thérèse de Lisieux* (*halvány színü* és *kézen fogva* különírva, *pasztellfényü* egybeírva kötőjelezés helyett), *Vidám kínálgatás keresztényi lakomán* (*rubintos-nyelvű* hosszú ú-vel), *Jámbor beszéd magamról* (*mindig* a második i rövid), *Kánai menyegző* („csillagot szór, s zene-szüntén” sor vesszővel kiegészítve), *Sírvers* (*szörnyü* módon különírva), *Nyáresti áhítat* (címében és szövegében hosszú í-s az *áhítat*, *Úr* hosszú ú-val), *Február; esti hat óra* (*simítva* és *papírból* hosszú í-vel, *múlva* hosszú ú-val). A *Miért borultak le az angyalok Viola előtt* versciklus kiegészített alcíme: *Egy nyári alkonyat csodálatos története*. A Bevezetésben fellelhető eltérések: *családirtó* rövid i-vel, az *Első fejezetben*: *hunyt szemü* és *derűs kék* különírva, *gally* dupla ly-al, a *Második fejezetben*: *kín-dúlt* és *fúrta* hosszú ú-val, *harmat verte* különírva, a *Harmadik fejezetben*: *hunytam* rövid u-val, *irígy* rövid i-vel, *közül* hosszú ú-vel, *kábitó* hosszú í-vel, a *Negyedik fejezetben*: „Mily furcsán hat e gép a tercinában!” sor végén felkiáltójel, *gyűlni* és *jókedvü* hosszú ú-vel, *búcsút* és *tanút* hosszú ú-val, *ízével* hosszú í-vel, *miképpen* dupla p-vel, *mindjárt mingyárt*, a *Hatodik fejezetben*: *sűrű sűrű* helyett, *csak azért* is különírva. Az *Egyszerű vers a kegyelemről* versnek utolsó előtti sorral kiegészítve: „Hogy hátrafordulok”. A *Hulló hajszálak elégiája* „Szegény alig öt centiméter” sorában helyett az *öt* szó jelenik meg a korábbi egy helyett.

A negyedik tematikus fejezet címe: *Húsvéti ének az üres sziklasír mellett*.

Néhány helyen eltérő versek: *Víz menti ballagás* (címében az első két szó különírással), *Vallomás* (kíviüled hosszú í-vel, kihülhet hosszú ú-vel), *Légyott* (szíve hosszú í-vel), *Húsvéti ének az üres sziklasír mellett* (szúrnám hosszú ú-vel), az *Arany és kék szavakkal* (szerelmem és virága szavak kisbetűsek), *A sötétség verse* (rozsdaleví egybeírva, jaj indulatszó vesszővel elválasztva, szívódik hosszú í-vel, Így dúdoló az utcán (címében utcán uccán helyett, valamint a dúdoló hosszú ú-vel, rekedt hangu különírva), *Hálógng nélkül...* (sűrű sűrű helyett), *A tó tavaszi éneke* (elbújtak hosszú ú-vel, este tájt különírva), *Tempломablak* (utcán uccán helyett, nemigen egybeírva, kíváncsi és mártír hosszú í-vel, hunyt rövid u-vel, itt lent különírva), *Út a Kálváriára* (lassúdan hosszú ú-vel, az angyalok megszólításként vesszők közé zárt), *Búcsú az elítéltől* (keserű és betűje hosszú ü-vel, ott künn különírva, bírónak hosszú í-vel). A *Zsol-tár* című vers a korabeli miserend lépéscsímájaként parafrazált 42. zsoltár, melyet az *Erdélyi Lapok*ban közölt, és kötetben most jelenik meg először. A *Psalmus Hungaricus* szövegének eltérései: *hunyon* rövid u-vel, a harmadik részben: *lehunyom* rövid u-vel, *szíve* hosszú í-vel, *üttitársam* egybeírva, *ványadt* egy ny-vel, az ötödik részben: *trónja vesztett* és *porló csontu* különírva, a „minden egy magyart” sorban kiegészítve az *eggyel*, *szitottak* rövid i-vel.

Az ötödik tematikus fejezet: *Buzdítás könnyűsége*. A *Mint egy bolond csil-lag* vers címében egy került az *a* helyére, valamint keltezése is eltérő: a kötet szerint 1937. július 29. 1927 helyett, tehát a költő egyházi esküvője előtt írta két nappal. Több versben szövegi kiegészítés észlelhető: az *Éjjel a Maros partján* harmadik szakaszának plusz sora van: „virrasztok én”, a *Nyári kaland* „Tudtam lelkem már vetkezik” sora után megjelenik a „tudtam, hogy mi következik” új sor, valamint „hevertem, vagy szírom-hadon” sorában vagy kerül a *nagy* helyére. A *Tízparancsolat* című vers esetében az eddig olvashatatlannak vélt szó a *volta*: a „gyarló egész emberi

volta” sorban. Néhány helyen eltérő versek: *Esti teázás* (hunyt rövid u-vel), *Buzdítás könnyűsége* (mókusfarku egybeírva), *Éjjel a Maros partján* (falu rövid u-vel, sír és sírás hosszú í-vel), *Nyári kaland* (keserű és meseű hosszú ü-vel, csoda jó különírva), *Már majdnem elfeledted* (könnyü rövid ü-vel), *Elárul, mert világit* (gizgaz egybeírva kötőjelezés helyett, ott künn különírva), *Tízparancsolat* (a cím egybeírva, csengettyűt és gyűjts hosszú ü-vel, tanúságot hosszú ú-vel, szólít, szívedbe és kívánságot hosszú í-vel, még sincs különírva. A *Tükör előtt*, a költő által kötetbe rendezett versekkel együtt jelenik meg. A kötet utolsó három verse: *Miatyánk*, *Horváth néni*, *Lássuk, vajon itt...* - címük szögletes zárójelben jelenik meg.

Az utolsó tematikus rész az *Appendix*. A *versműveltség műhelyéből igazi* ínyencségek tartalmaz. Az *utcaseprő* vers első változatát, a *Nagycsütörtök* vers alapváltozatát, valamint első főváltozatát. Többek között még két ajánlást olvashatunk: egyiket a *Kóborló délután kedves kutyámmal* című lírai riport elé, melyben bevallja a költő, hogy Tinti kutyájának felolvasta az alkotást, és tetszett is neki, ugyanakkor csak olyanoknak ajánlja, akik „különösen jókedvükben vannak, tehát bátrak, és mindent meg tudnak bocsátani”. A riport gépiratos másolati példányán Imbery Melindának ajánlja a „versművés mester”.

A kötetet keretbe zárja A *költő pályaképe*, melyben Mózes Huba néhány élettrajzi adat mellett az eddigi gyűjteményeket sorolja fel, melyek a majdani kritikai kiadás alapjául szolgálhatnak.

A *Vidám kínálgatás* olyan fényben mutatja meg a Dsida Jenő életművet, amelyben látjuk megszületni és felnőni a költőt. Korai, eddig nem látott verseiben már fellelhető a később kibontakozó szeretetteljes, hálás, Krisztus iránt érdeklődő alkotó. Kabán Annamária (aki emlékére készült a kötet) olyan költőnek tartja, aki képes olvasóit a lélek legmagasabb régiójába magával ragadni. Assisi Szent Ferenc-i ihletettségu, a földit a transzcendens távlatba vonja soraiival.

Márton Eliz

AMI AZ EMBER SZÁMÁRA MARAD...

Csepeli György: *Értékek ébresztése*

■ Az érték szót előszeretettel használják közéleti beszélgetésekben. Könnyedén dobálódnak olyan kifejezésekkel, hogy emberi, jobb-bal oldali, nemzeti, helyi értékek, de ha megkérdeznénk, hogy pontosan mit is értenek rajta, gondban lennének a meghatározással. Szeretném hinni, hogy az érték szó a tudomány, vagyis az axiológia (értékelmélet) vagy értékszociológia hatására terjedt el; hiszen ebben mindenképpen úttörő volt Hankiss Elemér *Érték és társadalom. Tanulmányok az értékszociológia köréből* című, 1977-ben megjelent munkája. Hankiss minden bizonnyal hatott a korabeli értelmiségi közbeszédre. Am valószínűbbnek tűnik, hogy az érték szót konnotatív (érzelmi többletet hordozó) tartalma miatt hangoztatjuk annyira. No meg egyszerűsítő volta miatt: ami érték, az vitán felül érték, definiálni sem kell. A régi magyar szavaknak az anyanyelvi beszélő számára eredendően van hozzáadott értékük. Az érték az ómagyar korból már dokumentálható „ér” (ér valamit) igéből származik. Már 1527-ben felbukkan maga az „érték” szó is; és akkortól folyamatosan bővül a szócsaládjá: értékes, értéktelen, értékesít, értékel, értékpapír. Ha tehát azt hallja az anyanyelvi beszélő, hogy „érték”, akkor valami értékes (becses, jelentőségteljes, kiváló, díszes) dologra gondol, először talán érték tárgyra, kincsrre, vagy onto, de másodjára talán szellemi értékekre is, úgy mint érdem, kiválóság, kitűnőség, tudás, erényesség. Az értékelmélet nemzetközi megnevezése, az axiológia kapcsán valószínűleg semmi ilyesmi nem jutna az ember eszébe.

Csepeli György az értékeket az evolúció, a megismerés, a társadalmi tudatformák (vallás, kultúra, tudomány,

művészet), a viselkedés- és létformák (szabadság, boldogság, altruizmus, azaz önzetlenség), az együttműködési alapelvek (igazságosság), az egyetemes esztétika (szépség), az interkulturális és helyi értékrendek, cselekvésirányító programok (algoritmuskok, európai, magyar értékrendek) alapján járja körül. Értékzavar van, sőt egyes esetekben értékpusztulás, ezért kell az értékeket számba venni, „értékelni”, tudatosítani és ébreszteni; mert ember (kultúra) és érték elválaszthatatlan, az ember és az egész emberiség előtt álló megoldhatatlannak tűnő kihívások csak tudatos, értékelteltt magatartással oldhatók meg. „Az értékek a tudatos, kritikusan gondolkozó, autonóm ember eszközei, melyek révén ellenállhat a külső és belső kényszerekkel szemben. Megmaradásunk azon múlik, hogy a bennünk és kívülünk lévő komplexitás egységében rádöbbenjünk a létezés egységére, és megtaláljuk a Földön élő hétmilliárdnyi ember számára méltó, igazságos és fenntartható élet politikai, gazdasági, kulturális és nem utolsósorban lélektani kereteit.” (31.)

Ha már ennyire értékelteltt jelenségről van szó, valószínűleg nemcsak a tudomány, hanem a szélesebb közönség számára is érdemes kicsit alaposabban elmerülni az értékek világában. Ezt teszi Csepeli György figyelemfelhívó és társadalomfélto könyve, az *Értékek ébresztése* (2023). A címből következően értékeink, értékrendszereink szunynyadnak, ezért szükséges az ébresztés. De előtte nem árt egy kicsit elmélyülni az értékelméletben.

Az értékek Csepeli György megfogalmazásában a tudás alapvető meghatározói, eszközei, melyek „az élet legel-

ső megnyilvánulásaitól fogva a sikeres alkalmazkodás érdekében tagolják a környezeti ingereket, előnyben részesítve a túlélést megkönnyítő, kívánatos ingereket és elutasítva a káros, nemkívánatos környezeti hatásokat” (32). Ezek szerint az alapvető értékek biológiailag meghatározottak, velünk születettek; de nyilvánvaló, hogy ha akarjuk, akkor a társadalom további értékekkel ruház fel bennünket, s ezek az értékek „megteremtik az ember számára a szükségszerűségből a lehetőségbe való átmenetet” (41). Az érték a nem létező, de lehetséges valóságra vonatkozik. Az értékek szükségesek az élet fenntartásához és továbbadásához; az értékek szervezik a jelentéseket (gondoljunk csak a pozitív–negatív pólusokra, de az átmenetekre is); az értékek normatív eligazítást nyújtanak a helyes–helytelen kérdésében (amit ma egyes ideológiák, társadalmi-politikai mozgalmak előszeretettel relativizálnak). Összefoglalva: az értékek egyfajta alapvető, mélyen bennünk lévő norma- vagy szabályrendszerként jelentenek, amelyek kiszámíthatóságot visznek az alapvetően kiszámíthatatlan világba. Ha pedig kiszámíthatóságot visznek, akkor biztonságot, célt, reményt adnak. Ha ez hiányzik, akkor magára marad a filozófusok szerint gyakran hangoztatott „világba vetett ember”.

A 20. századi természet- és társadalomtudományban a szubjektivitást kizáró értékmentesség vált vezérelvvé. A nyelvtudományban a korábban mindvégig egyszerre leíró és előíró (deskriptív és preskriptív) nyelvészetből az értékmentességre hivatkozva kikeresztették az előírót, és ezzel szinte minden olyan tevékenységet, ami a konkrét nyelvhasználatra, normára, helyességre, sőt oktatásra-nevelésre, értékelméleti kategóriával a nyelvi értékre vonatkozik. A „nagy nyelvinormavita” végül is azzal zárult, hogy minden maradt a régiiben, továbbra is van „értéksemleges” és „értékközpontú” megközelítés, valamint ezek vegyüléke. Csepeli György az értékek paradox ontológiai státuszaként utal a jelenségre, s kiemeli, hogy elveszőben van az

„egészre vonatkozó” tudás; egyre többet tudunk a részekről, s egyre kevesebbet az egészről. Az egészre vonatkozó tudás vákuumát pedig feltöltik a félígazságok, hazugságok, „információs járványok”. Számomra ismerős ez a helyzet. Az 1990-es években azzal védtem az egyes nyelvészek által partvonalon kívülre szorított nyelvművelést, hogy ha a tudomány nem foglalkozik nyelvműveléssel, akkor majd jönnek az áltudósok, a minden megnyilatkozásban hibát kereső naiv puristák és a babonákat terjesztő nyelvi varázslók. Táncczos Vilmos kolozsvári professzor mondja egy helyen: ma nem divatos, hogy a tudomány szóljon az egész emberről, sőt szinte tilos az emberről mint metafizikai lényről beszélni. Az antropológia azonban az embert metafizikai lénynek látja.¹ Csepeli György az ókorig nyúl vissza, a teljesség kapcsán Parmenidész „minden egy” tételét említi; érdekes, hogy a keleti filozófiák, a metafizika hatására Hamvas Béla ugyanezt hangsúlyozza: „hen kai pan, egy és minden, vagyis hogy minden egy... Mert hen panta einai: minden Egy.”² A „minden egy” mint abszolút érték hiánya a tudomány elüzletiesedését, voltaképpen eredeti céljainak fölhagyását jelenti: „Az iparszerűvé váló tudományból eltűnt tudós helyére a kutatási vállalkozó lépett, aki magát értékmentesnek tartva megrendelésekre kutat, külső elvárásoknak megfelelni akarván ír új könyveket és cikkeket, melyeknek érvénye csak addig tart, míg frissebb eredményeket tartalmazó új könyvek, cikkek nem jelennek meg. A világot feldaraboló szaktudományok egymásra nem reflektáló kutatási eredményeinek dzsungeléből kivezető utat a létbe ágyazott igazság értékének elkötelezett tudós találhatja meg.” (48.) Itt van tehát az érték, amit keresni és közvetíteni kell, s amire a tudomány mai felépítettségéből, rendszerszerűségéből fakadóan ritka a törekvés. Hamvas a tudománnyal szemben is szkeptikus: „Sem vallás, sem filozófia, sem tudomány arra, hogy az ember abszolút tudást érjen el, és életét megalapozza, nem alkal-

mas. Mindhárom az élet terhein való könnyítés, vagyis elrejtőzés az igazság elől. Életté leszűkített lét... A vallásban és a filozófiában a nosztalgia még él, a tudományban nem. Amit a tudomány mond, bármi legyen is, nem kötelez semmire...”³

De az értékhiányosság nemcsak a tudományokra, hanem korunkra, egész „digitalizált és datafikált” világunkra áll, amiben eluralkodik a „planetáris idiotizmus” (Heidegger), a kollektív és egyéni önzés, mohóság, kapzsiság, bujaság, a mindenáron növekedés, és az emberek önkéntes rabszolgává, „akárkivé” válnak; „a többséget a társadalom jóra és rosszra egyaránt csábítható konvencionális, kívülről irányított konform tagjai (»akárkik») képezik” (186). Visszaszorulóban vannak az emberi létet alapvetően szabályozó együttműködési szabályok (értékek): a jóindulat, a jóhiszeműség, a bizalom, a szeretet, a kölcsönös haszon keresése, az együttérzés, a segítségnyújtás és a jóra való nyílt törekvés (számos ezek közül megtalálható a keresztény egyház erényei között).

Az értékválság tünetei különösen jól tanulmányozhatók az európai és magyar környezetben. Európa értékválságának tünetei: a világháborúk máig ható hatásai, a velük kapcsolatos büntudat, az európai és a nemzeti identitások ütközése, ezáltal az együttműködés, a szolidaritás nehézsége. Föltűnő a közös európai szimbólumok hiánya. Az európai emberek alig tekintenek magukra európaiként, a nagyszámú bevándorló pedig még annyira sem. Az „európai” valóságot jól tükrözi Kissinger állítólagos kérdése: „Ha Európával akarok beszélni, akkor kit kell felhívnom?” Európa alapjai a görög-római világ, a zsidó-keresztény erkölcs, az ebből fakadó nyugtalanság, a keresés, az újítás, a soha meg nem állás, a szabadság (én teszem hozzá: a törekvés, a szorgalom, a takarékoskodás) és mindennek következménye: az individualizmus. Európa óriási, büszkeségre okot adó teljesítményei mellett azonban ott van – Spengler által hangoztatva – az Európa hanyatlásához vezető „fausti” ember, aki az ördöggel kö-

tött szövetséget. Más megközelítésekben (pl. Douglas Murray *Európa furcsa halála* című kötetében) az európai „fáradtság” okát az elvallástalanodásban, büntudatban, multikulturalizmusban és bevándorlásban, valamint a politikai és önhazugságban látják.

Magyar környezetben elsősorban a hungaropesszimizmus említendő: hamis realizmus, kollektív áldozati identitás, történelmi kudarcok, „balsors”, „önpusztító nemzeti habitus”, „megkésétség”, szuverenitáshiány, gyász kultúra, nemzethalál, „sarcmentalitás” (hitelhiány, negatív önbemutatáson alapuló önvédő stratégia), bizalmatlanság, gyanakvás, irigység. A magyar negativizmus kapcsán Csepeli György számos nyelvi mozzanatot is felsorol: a magyar nyelv sziget volta és sajátos „szelleme”, „szenvédő paradigma”: panaszkodás, szemrehányás, tagadás.

Csepeli György könyve alapvetően a válságra, a problémákra van hangolva. De három területen még igyekszik konkrét tanácsot, mondhatni, vigaszt nyújtani. Ezek a következők: a konkrét közös európai értékek megteremtésének szükségessége, a boldogság kérdése, valamint az alapvető emberi értékek helyreállítása.

Konkrét megoldásokat javasol a közös európai értékekre és cselekvésekre (Európa kulturális fővárosa, európai naptár, Európa-nap, mobilitás). Ehhez tenném hozzá, hogy az alapvető görög-római, zsidó-keresztény hagyomány közvetítésében hangsúlyozni kellene a vallások, a művészetek és a tudomány együttes közvetítő hatását, amely a nagy korstílusokban (romantika, gótika, reneszánsz, barokk, klasszicizmus) egész Európát jellemezte, vagyis nagy közös hagyományt jelentett az építészetben, képzőművészetben, irodalomban, zenében; ráadásul ezek áthatottak az egész társadalmat, mert „leszállt” a nép körébe is: népi reneszánsz, népi barokk; s például olyan közös szimbólum is van, mint a déli harangszó. Nincs közös nyelv, de van közös gondolatvilág, közös kulturális kötelék. És ez került veszélybe az utóbbi évszáz-

dokban a visszazoruló kollektív érzésekkel, a közösségek szétesésével és az új összetartó kapcsok hiányával.

A negativizmus, pesszimizmus ellenében érdemes tisztázni a boldogság jellegét. Fel kell ismerni, hogy amíg a boldogságnak csak egy arca van, addig a boldogtalanságot okozó bajok sokfélék. Ahogy Tolsztoj *Anna Karenin*ja indul: „A boldog családok mind hasonlók egymáshoz, minden boldogtalan család a maga módján az.” A visszaemlékezésben a boldogságban eltöltött idő meghosszabbodik, a boldogtalan idő megrövidül, vagy teljesen elfelejtődik. De itt szívesen utalok Hamvas Bélára és Weöres Sándorra, akik tudták, hogy az idill nem teremthető meg a valóságban, de a szellem segítségével átélhető. Csepeli György Hankiss nyomán hangsúlyozza, hogy törekedni kell az értékek segítségével menedéket, hajlékot találni a transzcendentális hajléktalanságban.

Az egyetemes értékek felé vezetnek a szépművészetek, a zene, a film, az irodalom. Mérei Ferenc szerint a bennük megjelenített ember alkotója és befogadója között áramló „konnotatív búvópatak” forrásai és talán közlekedő-édényei az értékek. A „transzcendentális hajléktalanságban” Hankiss Elemér

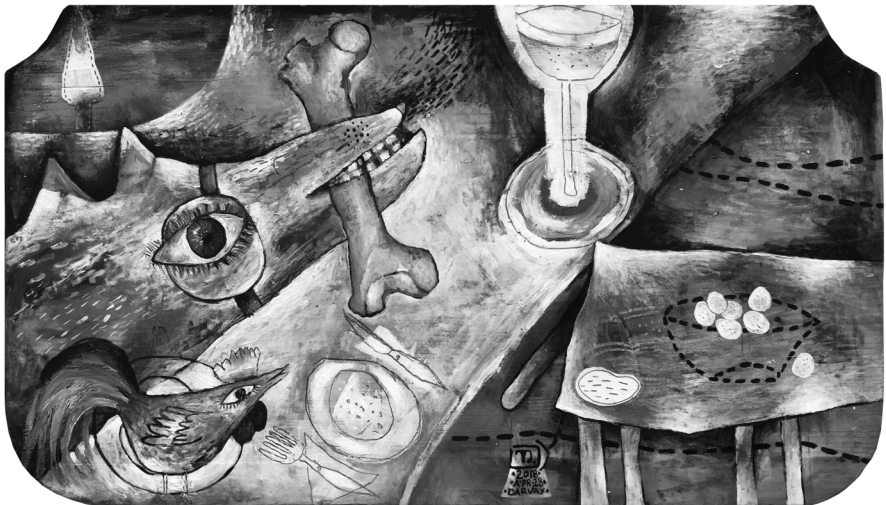
a művészetek által teremtett katarzisan látja az értékek ébresztését.

A planetáris idiotizmussal, a kollektív és egyéni önzéssel, mohósággal, kapzsisággal, bujasággal szembe kell állítani a korábban már felsorolt egyetemes emberi együttműködési értékeket a jóindulattól a szeretetig. De hogy álljunk hozzá? Szókratész arra kérte tanítványait: a kiindulás a nem tudás legyen. „Amit nem tudok, arról nem is hiszem, hogy tudom”. A fölbolydult, értéklényos világban az ember számára biztonságosan megmarad a kreativitás, a kérdésés, a képzelet, az önmegvalósítás, a hit, hogy az „emberi élet kaland”, aminek van és lesz értelme. Csepeli György nem hangsúlyozza, de mintha utalna rá, hogy a vallás és a művészet azok az örök emberi társadalmi tudatformák, amelyek nélkül a világ nem belakható. S hogy mindezt hogy? Egy paradoxon lehet a válasz: Mindent meg kell változtatni ahhoz, hogy semmi se változzon (Tomasi di Lampedusa *A párdúc* című regényéből származó mondás). Sartre is hangoztatja: az ember végső soron felelős azért, ami, amivé tették. Más kérdés, hogy ezek a szavak csak kevesekhez jutnak el.

Balázs Géza

■ **JEGYZETEK**

1. *Határhelyzet. Régheny Tamás interjúja Tánczos Vilmossal. Ökotáj 2007. 37–38.*
2. Hamvas Béla: *Scientia Sacra*. Medio Kiadó, Szentendre, 1995. II. 171–172.
3. Uo. 148.



AZ ELSŐ KÖZGAZDASÁGTUDOMÁNYI KAR KOLOZSVÁRT

A kolozsvári Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karának adattára 1940–1944

■ Az iskolák, egyetemek levéltári mindmáig a kutatók számára is nehezen megközelíthető kincseket rejtnek. Ezek felkutatása nem is egyszerű feladat, hiszen tisztázni kell, hol is található a gyűjtemény, mennyire épen maradt fenn, rendezett-e. Szerencsés esetben a megőrzött törzskönyvekből, személyi lapokból össze lehet állítani a diáknévsorát, esetleg születési hellyel, évvel, vallási hovatartozással bővítve. Így képet nyerünk az intézet fontosságáról, a magyar értelmiség képzésében játszott szerepéről, hatósugaráról. Ha megőrződtek az intézeti jegyzőkönyvek, hivatalos levelezések, akkor a tanintézet működésére, alárendeltségi viszonyaira is fényt tudunk deríteni. A diáknévsorok felkutatásának kezdeményezője és vezetője évtizedek óta Szögi László. Felbecsülhetetlen mennyiségű levéltári adat vált közkinccsé az ő és tanítványai munkássága nyomán.

Kolozsvári viszonylatban főleg Varga Júlia végzett kiemelkedő munkát az egykori jezsuita tanintézet, majd Királyi Líceum diáknévsorainak az összeállításával. Az 1872-ben alapított kolozsvári tudományegyetem levéltára a történelmi megpróbáltatások során eléggé szétszóródott. Nagyon hiányos központi gyűjteménye a kolozsvári Állami (ma Nemzeti) Levéltárban őrződött meg. Az Orvosi Kar és az 1775-től működő előzménye, az Orvos-sebészeti Tanintézet szinte teljes anyagát 1945-ben a Bolyai Egyetem Orvostudományi Kara magával vitte Marosvásárhelyre, s ott elég épen megmaradt, amíg átvette az állami levéltár. Ma

is az ottani fióknál őrzik. 1918-ig terjedő diáknévsorait 2004-ben Victor Karady és Lucian Nastasă tette közzé egy Budapesten megjelent angol alapnyelvű kötetben. Most kiderül, hogy a rövid életű Közgazdaságtudományi Kar majdnem teljes levéltárát 1944-ben elmenekítették, s a Budapesti – egy ideig Marx Károly nevet viselő – Közgazdaságtudományi Egyetem levéltárában helyezték el, most a Corvinus Egyetem levéltára őrzi.

A levéltárát először Szögi László kezdte kutatni, és ő ismertette 1988-ban megjelent kötetében. Aztán az új nevet kapó, egyetemes jelleget öltő tanintézet levéltárvezetője, Zsidi Vilmos vállalta magára a gyűjtemény kincseinek a feldolgozását, közzétételét. Ezek hallgatói névsorok, mutatók, repertóriumok és dokumentumközlések. Most sor került a levéltár kolozsvári vonatkozású állaga, diáknévsorai és mutatói közzétételére.

A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karát 1940-ben, az egyetem Kolozsvárra való visszahelyezésével egyszerre alapították. De nem volt előzmény nélküli.

A 19. század első felében a felekezeti tanintézetek keretében működtek jogakadémiák, ezek két-három év alatt készítettek fel a fiatalokat a közéleti pályára. A nemesi rétegek leszármazottjai is szorgalmasan látogatták a jogi kurzusokat, még ha nem is föltétlenül készültek bírói, ügyvédi, jegyzői, szolgabírói, netán alispáni pályára. Az írások, fogalmazók általában csak gimnáziumi tanulmányokkal rendelkeztek, s

a latin nyelvet kellett ismerniük. Az 1850-es évektől igencsak megnövekedett az irodai alkalmazottak száma, s több rétegük is kialakult. Az 1872-ben megnyílt kolozsvári tudományegyetem Jog- és Államtudományi Karának a hallgatói tették ki a diákság felét. Itt sokan csak néhány évet végeztek, művelték magukat, élvezték a diákéletet. A törekvő fiatalok megszerezték az abszolutóriumot, amely az egyetemi tanulmányok befejezését igazolta. Akik tényleges elhivatottságot éreztek a pálya iránt, azok egy vizsga és a disszertáció megvédése után jogtudományi vagy államtudományi doktorátust szerezhettek. Akik mindkettővel rendelkeztek, a „doctor utisque juris” címet használták. Az egyetem jogi karát végzetek aztán elhelyezkedhettek az igazságszolgáltatásban vagy a közigazgatás magasabb tisztségeiben. A jogi karon mindig volt egy tanszék, mely a közgazdaságtan és pénzügytan előadását biztosította. Ezt első alkalommal Berde Áronnal töltötték be, akit rögtön az egyetem rektorául is megválasztottak.

A számos közintézményben azonban nem követelhetek minden alkalmazottól egyetemi diplomát. Megjelentek a néhány osztályt végzett kistisztviselők, akiknek az alkalmazáskor legfeljebb az írás és számolás terén lehetett képzettségük, aztán menet közben tanulták meg a sajátos feladatokat. Ez sokaknál nehezen ment, hónapokig kellett vesződni velük, amíg belejöttek a munkába. A kolozsvári Kereskedelmi és Iparkamara kezdeményezésére megszervezték a középfokú tisztviselők képzését: a posta, a vasút, a kereskedelmi vállalatok, bankok alkalmazottait kellett előképzésben részesíteni. 1878-ban megnyílt a kolozsvári Felsőbb Kereskedelmi Iskola. Ebbe többnyire a polgári iskola végzettjei iratkoztak be. Elvégzésekor érettségit is tehettek. Az intézet 1885-ben kereskedelmi akadémiai rangot kapott, s miután állami intézmény lett, 1887-re felépült díszes Bástyá utcai épülete. Tényleges főiskolává csak 1902 őszétől vált, amikor beindult a négy féléves felsőfokú akadémiai kurzus, melyre csak érettségi dip-

lomával lehetett jelentkezni. Az intézetet 1919-ben „átvették” a román hatóságok, s az „Academia de Înalte Studii Comerciale și Industriale” (Felsőfokú Kereskedelmi és Ipari Tudományok Akadémiája) címmel tisztelték meg. Magyar tagozatát még egy ideig meghagyták, de a 20-as évek végére elsvasztották. 1940-re egyetlen magyar tanára maradt, a magyar kereskedelmi levelezést előadó Szentkirályi Sámuel.

1940 őszén felmerült a kérdés, hogy állítsák-e vissza a magyar tannyelvű Kereskedelmi Akadémiát, vagy létesítsenek egy Közgazdaságtudományi Kart az egyetemen. Minthogy akkoriban csak a fővárosi József Nádor Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemen folyt ilyen jellegű tényleges felsőfokú szintű képzés, az egyetemi kar mellett döntöttek. De ez a kar örököse lett a kolozsvári Kereskedelmi Akadémiának, így Bástyá utcai épülete vált székhelyévé (ma a kolozsvári Műegyetemhez tartozik). A kar tíz tanszékkal indult, s tanárait ugyancsak nehez volt összeválogatni, s az ide kinevezést nyertek közül sokan rövid idő múlva a fővárosba távoztak. A kontinuitást az akadémiával Szentkirályi Sámuel, valamint a közgazdaságtan és pénzügytan tanára, Lazar Livius képviselte. Szentkirályit rögtön dékánná is választották.

A most megjelent kötet egy 13 oldalas bevezetővel indul. Ennek első része a kolozsvári egyetemi hagyományok igen sűrített feltérképezése. Egyetlen bevezetés sorolja fel az 1581-ben alapított Báthory-egyetemtől az 1919-es román „átvételig” a kolozsvári felsőoktatási intézményeket, ide még a teológiákat is beveszi. Majd következik az 1940-es bécsi döntés, s az egyetem visszatelepítése és a Közgazdaságtudományi Kar megalapítása. Végül táblázatszerűen az öt tanulmányi év dékánjait sorolja fel: Szentkirályi Sámuel, Kovrig Béla, Luckhaub Gyula, Sövényházi Ferenc, Rajty Tivadar.

A második rész az *Oktatási rendszer, tantárgyak* címet viseli. Itt már lényeges megállapításokat tesz. Például a kolozsvári és a budapesti karoknak nem teljesen azonos a működési szabályzata. Kolozsvárt kétféle végzettsé-

get lehetett szerezni: kereskedelem-tudományi bizonyítvány (2 tanév után), közgazdaságtudományi oklevél (4 tanév és a megfelelő szigorlatok után). Nem volt közigazgatás-tudományi és gazdasági szaktanári képzés. Az okleveles közgazdák egy szakdolgozat megvédésével és két melléktárgyból letett vizsgával doktori fokozatot nyerhettek. Megtudjuk, hogy a szigorlatokon milyen tárgyakból kellett írás-, illetve szóbeli vizsgát tenni. A karon három ideiglenesen megszervezett szaktanfolyam is működött: revizori (a visszacsatolt területek részére), társadalombiztosítási, szociális tanfolyam.

A tanári kar bemutatása következik. A már említett két helybéli tanár mellé a szegedi egyetemről pályázott át Deér József a magyar történeti tanszékre, az egri joglíceumból érkezett Pálosi Ervin a gazdaságpolitikai tanszékre. A többiek budapestiek voltak: Kovrig Béla (társadalompolitika), Nyárády József (üzemgazdaságtan), Luckhaub Gyula (kereskedelmi számtan), Rónai András (politikai földrajz), Sövényházy Ferenc (kereskedelmi és váltójog), Ósy-Oberding József (szövetkezeti politika). Már az első tanévben Nyárády, Deér és Rónai a fővárosba távozik. A Deér katedráját nem töltik be, a másik két tanszékre az Erdélyi Tudományos Intézet két tanárát hívják meg: Rajty Tivadar (üzemgazdaságtan), gróf Teleki Géza (gazdasági földrajz). Az 1941-ben elhunyt Pálosi Ervin gazdaságpolitikai tanszékére Kislégi Nagy Dénes érkezik Budapestről. Luckhaub Gyula 1944 júniusában hal meg, tanszékét már nem tudják betölteni. A kémiai és mechanikai technológiát meghívottként előadó Ruzitska Béla 1942 nyarán bekövetkezett halála után tantárgyait a Matematika–természettudományi Kar oktatója, Imre Lajos veszi át. A professzorok mellett tanársegédek, néhol gyakornokok működtek. A kar 1944 májusáig – egy tanszék kivételével – a Bástya utcai épületben működött, akkor a katonaság lefoglalta épületét, s valamennyi tanszék átkerült az egyetem központi épületébe. A szerző a tanári karból nemzetközi elismerést kivívóként említi

Deér József akadémikust, Kovrig Béla közoktatásügyi minisztert (1944–45), gróf Teleki Géza és Rónai András földrajztudósokat.

Újabb részben a Közgazdaságtudományi Kar hallgatóiról kapunk lényeges adatokat. Tulajdonképpen ez a hat alfejezetre oszló rész képezi a bevezető lényegét. A diáklétszám állandóan növekedett. 1940/41-ben 294 rendes hallgató volt beírva, 1943/44-ben pedig 662. Az első négy teljes tanévben 1265 diák iratkozott be, ami tanévenként 310 fiatalt jelent. A törzslapokban – nem mindig – feltüntetett nemzetiségi hovatartozás alapján a döntő többség, 927 fő (73,28%) magyar volt, németnek és románnak 21–21 diák vallotta magát, még akadt szlovák, olasz, orosz is.

A hallgatók vallási megoszlása változatosabb képet mutat. Vezetnek a katolikusok (47,75%), majd a protestánsok (39,29%) következnek, 10% nem nyilatkozott. Izraelitának 38-an (3%) vallották magukat, de a hatályos törvények hatálya alapján még 8 hallgatót nyilvánítottak zsidónak. A szerző rámutat, hogy az antiszemita túlkapások nem e karról indultak, mindig a joghallgatók voltak a kezdeményezők.

A hallgatók születési helye és lakhelye vizsgálatából az derül ki, hogy Kolozsvárról származtak a legtöbben (17,6%), az egyéb erdélyi területekről jövők következnek (35,7%), még Budapestről, Bécsből és Pozsonyból is érkeztek néhányan. A fiatalok társadalmi háttérét vizsgáló táblázatból kitűnik, hogy a legtöbb szülő/gyám már nyugalmazott volt (132 fő), aztán jönnek a MÁV/CFR-dolgozók (57), kereskedők (51), állami alkalmazottak (22), földművesek (21), tisztviselők (19). Tehát főleg a középosztály küldte a karra gyermekeit.

A hallgatók előtanulmányait illetően meglepő az eredmény: a legtöbben (80% felett) érettségi diplomával rendelkeztek. Sokuknak már volt felsőfokú végzettsége, néhánynak doktorátusa is. Feltételezzük, hogy az érettségi nélkül érkezettek idő közben megszerezték diplomájukat, vagy csak tanfolyamra iratkoztak be. A középiskolát végzetek 61%-a Magyaror-

szágon, 28%-a Romániában végezte iskolai tanulmányait. E bizonyítványok 56%-a csak *elégséges* minősítést tartalmaz, 24%-uk is csak *jó* minősítést kapott. Ami arra utal, hogy nem a legjobb tanulók iratkoztak e karra. A diákok között nagy a korkülönbség, a legidősebb 1891-ben Szamosújvárt született, a legfiatalabbak 1925-ben.

A hallgatókkal kapcsolatos érdekességek is felsorolásra kerülnek: első és utolsó beiratkozott, diplomát szerző. A tudományos hírnévre szert tett hallgatók közül hármat méltat: Möcsényi Mihály (1919–2017) Kossuth- és Széchenyi-díjas kertészmérnök, a kertészeti Egyetem 1991–1993 közötti rektora; Schultheisz Emil (1923–2014) orvostörténész, kórházigazgató, 1974–1984 között egészségügyi miniszter; Incze Miklós (1922–2010) szegedi születésű történész. Nos, itt a listát jócskán bővíthetjük, ha azokat is számba vesszük, akik Erdélyben maradtak, itt érvényesültek. Betűrendben tűnnek fel: Benke Sándor (1922–1992), a kolozsvári egyetem Közgazdasági Karának tanszékvezető tanára; Guráth Béla (1915–1990) sportember; Imreh István (1919–2003) gazdaságtörténész, szociológus, egyetemi tanár, akadémikus; Jordáky Lajos (1913–1974) közgazdász, szociológus, egyetemi tanár, szerkesztő; Lőrinczi László (1919–2011) költő, író, szerkesztő; Mandula György (1919–1949) író, szerkesztő, holokauszt-túlélő; Tóth József (1915–2005) kolozsvári egyetemi tanár; Tóth Kálmán (1910–1962) bibliográfus, könyvtárigazgató.

A Közgazdasági Kar megszűnése című rész rámutat, hogy a tanítás megszüntetését már 1944. április 12-én országosan elrendelik, májusban az épületet is lefoglalja a katonaság. A tanárok nagy része és a diákok többsége elmenekül a közeledő orosz csapatok elől. A városba október 11-én vonulnak be a „felszabadítók”, de csak 1945. március 13-án adják át a várost a román közigazgatásnak. Itt egy kétes mondatot találunk, kihagyott szóval. Arra utal a szerző, hogy a magyar egyetem Bolyai János nevével tovább folytatja működését 1959-ig, amikor beolvasztják a ro-

mán Babeş-egyetembe. Jó lett volna említeni, hogy nem ugyanarról az egyetemről van szó. A Bolyai Egyetemet 1945. május 29-én román királyi törvényrendelettel teljesen újonnan alapították, s kapott egyetlen középiszkolai épületet. Mindent előlről kellett kezdenie. Az Orvosi Kar meg kénytelen volt Marosvásárhelyre költözni. Csak néhány tanár képviselte a kontinuitást.

A *Források és Irodalom* címet viselő rész felsorolja a kötet összeállításához felhasznált, a Corvinus Egyetem Levéltárában található fondokat, a kiadott forrásokat és a szakirodalmat. Végül a kötet szerkezetének ismertetését és a köszönetnyilvánítást olvasatjuk.

Maga, a könyv törzsanyaga, az adattár hét fejezetből tevődik össze.

1. Kari tanácsülések ülési napirendi pontjai 1940. október 25. – 1944. július 1.

Az egyetemi szabályzat havi egy rendes tanácsulást írt elő, ahol a dékán vezetésével meg kellett tárgyalni az érkező le- és átiratokat valamint a felmerült oktatási-nevelési kérdéseket, a tanszékek helyettesítését, betöltését, tanárségek kiválasztását. Az időközben felmerült vagy sürgős ügyek intézésére rendkívüli tanácsuléseket hívhattak össze. Ezt a rendet a rendhagyó, háborús időkben alig tartották be. A négy tanév alatt összesen 63 (valójában 68!) tanácsulást hívtak össze, évi átlagban 17-et. Meglepő, hogy az első években minduntalan megjelenik a tanácsulésen Szily Kálmán államtitkár és Molnár Andor miniszteri osztálytanácsos. Ilyenkor az államtitkár elnököl. Így az új kar beindításánál ők bábáskodtak, a felmerülő kérdésekre azonnal választ adhattak. A tárgysorozatban néha csoportosították az ügyeket, néha csak felsorolták. Gyakran a 30-at is meghaladja a tárgyalta ügyek száma. A jegyzőkönyv teljes szövege sok mindent elárulhat. Ez a szöveg a megadott helyen online érhető el. A napirendi pontok összeállítását Zsidi Bernát végezte.

2. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar[ának] tanszékei, intézetei és tanárai [az] 1940/41–1944/45

tanévekben. Itt tanszékenként csoportosítva, alkalmazásuk sorrendjében következnek a rendes és rendkívüli tanárok, tanársegédek, díjtalan vagy díjas gyakoronokok. A 40 személy között a gazdaságföldrajzi tanszéknél felbukkan Xantus János tanársegéd, természettudós, a kereskedelmi és politikai számtani intézetnél Cseke Vilmos tanársegéd, matematikus, későbbi egyetemi professzor neve.

3. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar – dékáni hivatal iratai 1941–1944. A bevezető sorok utalnak rá, hogy az első tanévből nincsenek iratok, a következő két tanév iratainak csak töredéke maradt fenn, a negyedik tanévnek (1944/45) az iratanyagát sikerült szinte hiánytalanul Budapestre juttatni. Az utolsó tanévre vonatkozóan alig van irat. Az összesen 658 iratot táblázatban tüntetik fel: az irat tárgya – iktatószáma – levéltári raktári egysége (doboz). Itt 1943/44-ben olyan tárgymegjelöléseket is olvashatunk, mint „az egyetem értékeinek elszállítása”, „az egyetemi tanárok arcképgyűjteménye”, „Dr. Lazar Livius román származású professzor távbeszélő állomásának kikapcsolása”, „egyetemi dolgozók gyülekezésre hívása, hogy megnézzék az óvóhelyre vezető menekülőutat”, vagy „zsidó hallgatók az egyetemi előadásokon való megjelenésének engedélyezése”.

4. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar – beiratkozott hallgatói 1940–1944. Itt a majdnem teljes törzslapgyűjtemény 1271 hallgatóra vonatkozó, táblázatba foglalt adatait találjuk. A rovatok: családnév – utónév – 2. utónév – 3. utónév – rang, cím – születés éve – születés helye – születési hely vármegyéje – egyetemi beiktatás éve. Sajnáljuk, hogy a vallásnak nem jutott rovat. A rang, cím rovatba többnyire a dr. vagy az ifj. kerül, de akad báró, gróf, vitéz megjelölés is. Az utónév 3. rovatba esetenként a férjezett nőknél a leánynevet jegyzik be.

5. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karán kereskedelem-

tudományi bizonyítványt szerzett hallgatók – 1942–1944 (1948). Összesen 67 ilyen bizonyítványt osztottak ki. A táblázatban a hallgató neve, a bizonyítvány megszerzésének dátuma és a bizonyítvány száma szerepel. 1943. június 19-én adják ki a 64. számút, s utána öt évvel még hárman a fővárosban kapják kézhez a kiérdemelt okiratot.

6. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karán oklevelet szerzett hallgatók – 1940–1944 (1948). Itt 149 hallgató nevét, születési helyét, születési idejét és az oklevél kiadásának dátumát találjuk szintén táblázatba foglalva. Az első oklevélen az 1942. jún. 11-i dátum szerepel, s folyamatosan 1944 decemberéig bocsájtják ki a diplomákat, majd kettőt 1947-ben, az utolsót pedig 1948 februárjában.

7. A kolozsvári Magyar Királyi Ferenc József Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Karán doktori szigorlatra jelentkezettek – 1941–1944 (1948). Ebben a táblázatban 85 személy szerepel: név – születési hely – születési idő – végzettség – értekezés címe – avatás időpontja. Az avatás sorrendje szerint sorakoznak a nevek. Az első avatás 1941. június 28-án történt, a felavatottak jó része tanulmányait a kolozsvári román felsőbb fokú tanintézetben vagy a József Nádor Műszaki és Gazdaságtudományi Egyetemen végezte. Figyelemre méltó a megvédett értekezések néha hosszú címe, szakember ezekből bizonyára következtetéseket vonhatna le. Az utolsó avatás időpontjául 1944. december 11. szerepel, úgyhogy itt nem indokolt az 1948-as év feltüntetése a címben.

Rövid angol nyelvű összefoglaló zárja a kötetet. A borítón az egyetem főépületének az 1940-es években készült felvétele, a kötet végén pedig egy 1942-ben Kolozsvárt kibocsátott latin nyelvű közgazdászdoktori oklevél látható.

Kétségtelenül a kiadvány hasznos, eddig nem ismert adatokkal gazdagítja a kolozsvári egyetemtörténetet, s mint segédlet is felhasználható az internetes vagy helyszíni levéltári keresésben.

Gaal György

ABSTRACTS

Tamás Beck

■ **Heidegger's Concept of Guilt**

Keywords: *nothingness, guilt, consciousness, present-at-hand being, responsibility*

In this thesis I intend to elaborate on Heidegger's concept of guilt; doing so by breaking away from the common idea of guilt. Moreover I will attempt to map out how Heidegger employs the concept. This task is inherently difficult, and requires a complex comprehension of the particular interpretation of said concept. Having established that, I will also demonstrate Heidegger's adaptation of certain everyday phrases to use them as existential terms. Following some reflection on the history of philosophy, I will examine the peculiar structure of existence attributed to man by Heidegger. I believe it's important to emphasize that the present-at-hand being isn't self-created; this would suggest that it's an imaginary, half God-half animal creature. Furthermore, the present-at-hand being's nothingness manifests itself in its finiteness, the inherent temporality of it. Consciousness, authenticity, and nothingness might just be mere tools of understanding our own inherent sinfulness. This idea rather arises from the structure of the present-at-hand being than being the result of the individual's own choice. Obviously, this fact does not imply a reduced moral responsibility for the individual's actions. My thesis is based on a text by one of the greatest Hungarian interpreters of Heidegger, at which, however, I must be looking in a strictly critical manner.

Dezső Benedek – Lóránd Boros – Imre József Balázs

■ **The Smell of Fresh Bread as a Starting Point: Discussing the Place of Transylvanian Gastronomy in the World**

Keywords: *anthropology, gastronomy, Paul Kövi, Louis Szathmáry, Taiwanese cuisine*

In a discussion with Imre József Balázs, anthropologists Dezső Benedek and Lóránd Boros offer an analytical description of Transylvanian gastronomy in comparing it with Taiwanese and Middle East cuisine. Their experiences of living abroad for a long time, with a Transylvanian background, offer an important insight into the matter. Benedek, a trained cook, had the opportunity to work with internationally known Transylvanian chefs of the US scene, Louis Szathmáry and Paul Kövi. Their restaurants The Bakery in Chicago, and Four Seasons in New York, respectively, were largely built on principles connected to their Transylvanian background. The discussion highlights also opportunities where eating together creates possibilities for anthropological research.

Gábor Beretvás

■ **Guzzling Non-Stop, a Hungarian Curse: Correlations between Social Ties and Dining in Pre-1989 Hungarian Cinema**

Keywords: *cinema, eating, Hungarian film, social ties, state socialism*

What eating and drinking habits can be observed in Hungarian cinema before 1989? What are the occasions and circumstances under which the characters in the films sit down to eat? Do meals serve merely as the background to dialogues in scenes? When and how do food and drink become the "main course" on Hungarian screen? The social commentary of Hungarian cinema is greatly shaped by the dining scenes in films. The article explores the topic through a selection of classic films made between the two world wars, as well as by looking at the gastronomic depictions in post-war cinema.

Krisztina Ágnes Berke – Sándor Berke – Imre József Balázs

■ **"Let Cooking Surround Life, and Let Life Surround Cooking": Discussing the Challenges of Contemporary Gastronomy Culture in Connection with the Chef's Home Project in Cluj**

Keywords: *creativity, community cooking, gastronomy, innovation, local ingredients*

Interviewed by Imre József Balázs, chef Sándor Berke and decorator Krisztina Ágnes Berke discuss the creation of their innovative project in Cluj called Creative Food Lab, in connection with the selection of ingredients, the sources of recipes, and also the cultural backgrounds and connections of gastronomy. In the Chef's Home the relationship to food is based on collective experience and on creating together. For the owners of Creative Food Lab, every travel inside the country and abroad becomes an opportunity to learn about cooking, about ingredients, and about the passion to create.

Miklós Csapody

■ *The Early Career of Béla Markó*

Keywords: *Béla Markó, career, initial phase, poetry, Transylvania*

The article summarizes the initial phase of Béla Markó's career leading up to his first poetry collection, *A szavak városában* (In the City of Words, 1974). Markó's first writing attempts were published in local newspapers during his school years in Târgu Secuiesc/Kézdivásárhely, later gaining visibility in national daily and weekly publications. Shortly thereafter, Béla Markó's poems were introduced in the *Megyei Tükör* by Árpád Farkas, and in *Igaz Szó* by János Székely. His notable poem *Egyszerű vers* (Simple Poem) is often considered a manifesto of his generation. His years at the university in Kolozsvár/Cluj (1970-1974) unfolded in a briefly liberated political and intellectual atmosphere following the "thaw" in Romania after 1968. During this time, in addition to the *Echinox* student journal, Béla Markó's works were regularly published in various types of publications. Following his publication in *Kapuállító* (1982), his work also appeared in the anthology *Varázslataink* (1974), retaining its title despite censorship cutting Markó's verse. From 1971 to 1973, he led the Gaál Gábor Circle, a forum for young

writers and poets at the university, which served as a valuable platform for public discourse and also attracted the interest of the secret police of the regime, the Securitate.

Kata Demeter

■ *Ritual Commensality or Feeding the Viewer*

Keywords: *eating, theatre, commensality, ritual, community*

Eating has always played a central role in people's lives, serving as an important symbol of togetherness and community-building for thousands of years. In many cultures and religious traditions, communal eating or commensality holds significant importance and is often surrounded by ritual symbolism. These rituals and customs serve various purposes, ranging from expressions of togetherness to honouring gods or declaring peaceful intentions.

Theatre performance, like eating, is a communal event. Throughout different historical periods, these two forms of *communal existence* often intertwined more closely than we experience today: from the ceremonies of the Bacchanalia and Dionysia in ancient Greek and Roman culture, to Elizabethan theatrical traditions, Renaissance and Baroque banquets, and modern experimental culinary and olfactory theatre. As theatre is an art form rooted in ritual and religion, theatrical performance operates with the same tools and mechanisms as ceremonies.

The article illustrates the mentioned aspects through the impact mechanism of the performance *Celebration* – based on the movie *Festen* by Thomas Vinterberg –, presented at the Hungarian State Theatre of Cluj in 2011, under the direction of Robert Woodruff.

Noémi Herczog

■ *Agrarian CULTURE: about the Melon Republic Community Theatre Project*

Keywords: *community theatre, culture, grassroots initiatives, independent art, melon production*

In contemporary Hungary, access to theatre in small villages is very low. To overcome this situation, we can find very different ideas about how to satisfy this need – these often imply different ways of understanding the term ‘culture’. State-supported programs and independent/grassroots initiatives represent two, entirely opposite strategies connected to the very same problem, where the former mostly represents the idea of ‘cultural export’ from the centre to the periphery, whereas there are an increasing number of grassroots initiatives that think in co-productions. *Melon Republic* (Dinnyeköztársaság) – casting participants from small Hungarian settlements, Medgyesegyháza and Nagykamarás – was the Hungarian phase of a long-term artistic project. It was a ‘collaborative village play’ initiated by Katalin Erdődi and Antje Schiffers/Myvillages in 2021, after which the artists worked together on two further occasions in Germany and Spain. The article analyses *Melon Republic* to explore a good practice about how participatory/community theatre can give an answer to cultural inequality – by expanding the concept of culture towards agrarian culture and by a particular trend of grassroots propaganda that has regained its popularity today.

Csaba Horváth

■ ***Change your Staff of Life!***

Keywords: *contemporary Hungarian literature, consciousness of death, modern Hungarian literature, representations of eating, substitute of real life*

The article reflects in an essayistic form on the representation of eating as a substitute and compensation of real life in the context of Hungarian literature. The author demonstrates how in the works of Gyula Krúdy, Zsigmond Móricz, Lajos Parti Nagy, György Petri, György Spiró, and Péter Esterházy the biological function of life is subsumed by the representation of the consciousness of death in the act of eating.

Ádám Szabó R.

■ ***The Grilled Taste of Freedom: the Mass Film Symbolism of the Hamburger***

Keywords: *cinema, eating, hamburger, Hollywood, popular culture*

The history of Hollywood and hamburgers is a shared one for the majority of the 20th century. Ever since the 1930’s hamburgers often find themselves on the silver screen in the hands of movie stars like Clark Gable, Lauren Bacall or Samuel L. Jackson. This article examines the significance of diners and “greasy spoons” for the popular culture, the rise of fast food chains in the U.S. and around the world, and the symbolism of hamburgers in American films. Do they really have the grilled taste of freedom?

Zsuzsanna Szebeni

■ ***Onion Jam and Herb Garden for the Community***

Keywords: *gastronomy, herbs, local traditions, slow food, volunteering*

The author discusses local gastronomy traditions in the Torda (Turda) zone, in Cluj county, Romania. Based on personal memories, the present-day local gastronomy scene is contrasted with good practices of the interwar period and of the previous centuries. Turda Gastronomy Center, run by a team led by Márta Pozsonyi, is an important example where local knowledge enters the international circuits. Local recipes and locally grown ingredients are the key elements of the Turda experiment.

Boglárka Varga

■ ***The Cultural Calvary of Small Regions: KopiaKollektiva***

Keywords: *art, community culture, grassroots initiatives, photography, village culture*

The project KopiaKollektiva was created in Havadtó/Viforoasa, Romania by young artists from different domains as a project dedicated to the possibilities of village people to access contemporary culture. Visual culture (photography and film) is central in the activity of

the association, and workshops, exhibitions organized in everyday locations, usually non-cultural spaces, offer new possibilities to enlarge the scope of contemporary culture. Zoltán Balla and Emőke Kerekes, the founders of the association offer a detailed description of their vision in the reportage dedicated to their activity.

Péter Váry-Sylvester

■ *The History of Breweries in Háromszék from the Mid-19th to the Mid-20th Centuries*

Keywords: *archives, beer, brewery, factory, industrial history*

The article dives into the tradition of beer brewing from the middle of the 19th century in the historical region of Háromszék, the area known today as Covasna county, Romania. From the smallest brewhouses located in villages which only fulfilled the local needs to the large factories in the towns of Sepsiszentgyörgy (Sf. Gheorghe) and Kézdivásárhely (Tg. Secuiesc) supplying even the surrounding regions, the study also sheds light on the familial relations between brewery owners, their products as well as on what remains today of the once remarkable breweries.



KORUNK

FÓRUM • KULTÚRA • TUDOMÁNY

alapítási év:

1926

A *Kárpát-medence* egyik legrégebbi alapítású magyar nyelvű folyóirata
értelmiségi fórum – kisebbségi szemle – nemzetiségi intézmény
az erdélyi és európai hagyományok ötvözete
híd az erdélyi és egyetemes magyar tudománypublikálás,
irodalom és művészet között

**KORUNK – KORUNK AKADEÉMIA
KOMP-PRESS – KORUNK STÚDIÓGALÉRIA**

**TÁMOGASSA A KORUNK FOLYÓIRATOT
ÉS INTÉZMÉNYRENDSZERÉT**

Anyagi támogatása lehetséges módozatairól a korunk@gmail.com email címen,
a **(0040) 264-375-035** és **(0040) 742-061-613** telefonszámokon, konkrét felvilágosítást nyújtunk.

www.korunk.org
<http://epa.oszk.hu/00400/00458>

*Segítségével a KORUNK
és intézményrendszere
életben maradásához járul
hozzá. Köszönjük!*

SZÁMUNK SZERZŐI

A lapszámot szerkesztette:
Balázs Imre József

Balázs Géza (1959) – nyelvész, néprajzkutató, egyetemi tanár, Színház- és Filmművészeti Egyetem, Budapest – Partiumi Keresztény Egyetem, Nagyvárád

Balázs Imre József (1976) – irodalomtörténész, egyetemi docens, BBTE, főszerkesztő-helyettes, Karunk, Kolozsvár
Beck Tamás (1976) – doktorandusz, ELTE Filozófiatudományi Doktori Iskola, Zalaezerszeg

Benedek Dezső (1950) – nyelvész, antropológus, professor emeritus, University of Georgia, Athens, GA

Beretvás Gábor (1978) – filmkritikus, filmtörténész, doktorandusz, Színház- és Filmművészeti Egyetem, Budapest, Debrecen–Kolozsvár

Berke Krisztina Ágnes (1982) – rendezvénytervező, dekorátor, a Chef's Home és a Creative Food Lab munkatársa, Kolozsvár

Berke Sándor (1983) – teológus, séf, a Chef's Home és a Creative Food Lab munkatársa, Kolozsvár

Boros Lóránd (1977) – etnográfus, irodavezető, Erdélyi Híradó Kiadó, Kolozsvár
Csapody Miklós (1955) – irodalomtörténész, PhD, Budapest

Darvai Tünde (1977) – képzőművész, Kolozsvár

Demeter Kata (1989) – teatrológus, doktorandusz, BBTE, Kolozsvár

Gaal György (1948) – irodalom- és művelődéstörténész, PhD, Kolozsvár

Halmosi Sándor (1971) – költő, Budapest
Herczog Noémi (1986) – színikritikus, szerkesztő, Színház, egyetemi adjunktus, BBTE, Budapest–Kolozsvár

Horváth Csaba (1967) – irodalomtörténész, esztéta, egyetemi docens, KGRE, Magyar Nyelv-, Irodalom- és Kultúratudományi Intézet, Budapest

Karácsonyi Zsolt (1977) – költő, főszerkesztő, Helikon, Kolozsvár

Márton Eliz (2003) – egyetemi hallgató, BBTE, Kolozsvár

Nagy Stefánia Andrea (2003) – egyetemi hallgató, BBTE, Kolozsvár

Szabó R. Ádám (1989) – író, filmkritikus, operatőr, Budapest

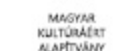
Szebeni Zsuzsanna (1970) – intézetvezető, Liszt Intézet, Sepsiszentgyörgy, doktorandusz, BBTE, Kolozsvár

Szigeti Alex (2001) – egyetemi hallgató, BBTE, Kolozsvár

Varga Boglárka (2003) – egyetemi hallgató, BBTE, Kolozsvár

Váry-Sylvester Péter (2001) – mesterképzés hallgató, BBTE, Magyar Történelmi Intézet, Kolozsvár

TÁMOGATÓK



„Van elmélet, amelyik a kultúra kezdetét a hűsítésben, van, amelyik a gabonafeldolgozásban jelöli ki. Az evés tehát nem pusztán biológiai szükségesség, hanem az étkezés a társas esemény interperszonális akción túl kultúrát épít. Az étel, amit megesszünk, illetve ahogyan és akik elfogyasztják, egyben egy kultúrát is kijelölnek.”

(Horváth Csaba)

ISSN 1222 8338



10 LEJ
950 FT

GASTRONOMIE ȘI CULTURĂ
GASTRONOMY AND CULTURE