

A kesztölci író gurmé asztalánál

Bepillantás Zoltán Bárkányi Valkán irodalmi konyhájába

MOTTO
„Az érzelmek fűszerével szórom meg
a meghámozott szavakat,
tisztá gondolatokkal öntöm fel őket,
forró tűzre teszem
s hosszasan kevergetem.
Talán vers lesz
belőle.
Ki tudja?
Anyámnak sosem égett oda.”

Részlet Gregor Papuček *Gondolatok konyhája* című verséből
Fuhl Imre fordítása

Az irodalmi szövegalkotásban gyakran használjuk a „fűszerezés” metaforáját, amely az ételkészítéshez hasonlóan a szöveg ízének, karakterének és hatásának fokozását jelenti. A „fűszerezés” mozzanata a szó denotatív értelmében (elsődleges szótári alapjelentésében – *a szerk.*) a konyhához kötődik, átvitt értelemben pedig egy szellemi műhelyben folyó alkotási folyamatra, az irodalmi szöveg születésére utal. Ezt a műveletet képletesen érzékelteti a mottóként idézett versrészlet. Vessünk egy pillantást arra is, hogyan „ízesíti” írásainak alapanyagát – a történeteket, témákat motívumokat, karaktereket – a neves kesztölci író-gurmé, Zoltán *Bárkányi Valkán*! Szülőfaluja sajátos táji, nyelvi, gasztronómiai elemeit adja hozzájuk. Az összetevőket bőven megszórja empátiával, líraisággal, balladai vonásokkal, csipet humorral, végül az egészet felönti helyi tüzes vörösborral és összeforralja. Az eredmény: kellemesen „emészthető” szellemi táplálék, élvezetes olvasmány, mely-lyel vendégeit kínálja és irodalmi asztalához invitálja őket. Fogadjuk el meghívását és lapozgassunk bele irodalmi menüjébe!

Az író gasztronómia iránti érdeklődése

Az író szülőfaluja hagyományos ételei iránti érdeklődése és irodalmi motívumként való felhasználása nem számít újdonságnak. Ezirányú törekvéseit nyomon követhetjük a múlt század nyolcvanas éveinek közepétől, egészen napjainkig megjelenő fiktív műveiben és a 2019-ben napvilágot látott, kétszázötven hagyományos szlovákiai s magyarországi szlovák receptet tartalmazó *Szlovák konyha / Slovenská kuchyňa* reprezentatív kétnyelvű kötetében (SlovakUm, Bp.). A kiadvány az író 1997-ben magyar nyelven megjelent, *Szlovák konyha 240 recept* (Etnikum Kiadó, Bp.) című szakácskönyvének kibővített, átdolgozott folytatása. Mindkét kötetben nyomon követhető az író magasabb szintű gasztronómiai kultúra iránti elkötelezettsége, hozzáértése, szakmai felkészültsége, az ételkészítés fortélyaihoz viszonyuló nyitottsága, alkotói kísérletező attitűdje. Kreativitása, tapasztalata nemcsak a receptek szakszerű és hiteles leírásában, de magában a receptalkotásban is megnyilvánul. Ebbéli tudását, élményeit gyakran és sikeresen hasz-

Az írásom az eredeti szlovák szöveg alapján készült kibővített, átdolgozott formában.

Maruzsné Sebó Katalin: Poľad na kuchyňu kestúckeho gurmety. In: Katarína Maruzsová Šebová: *Retro-Perspektíva súčasnej slovenskej literatúry v Maďarsku*. VÚSM, Békešská Čaba, 2024.

nosítja történeteiben. Kár, hogy írásművészete e fontos, értékmegőrző elemének mindeddig a hazai irodalomtudomány nem szentelt kellő figyelmet. Jelen írásunkkal ezt a hiányt igyekszünk némileg pótolni. Az ételmotívumok szövegben betöltött szerepének vizsgálata új interpretációs eljárásokra és új szempontok alkalmazására ösztönöz bennünket. A felvázolt témakörhöz a tájszemiotika és a gasztroszemiotika néhány szempontja mentén közelítünk. Megállapításainkat konkrét példákon mutatjuk be.

Tájszemiotikai szempontok Zoltán Bárkányi Valkán története tükrében

Bárkányi kisprózáinak fiktív epikai tere a Pilis lábánál meghúzódó szlovákok lakta település, *Kesztölc*. Az író nem nevezi meg az adott helyszínt, ugyanakkor írásaiban elszórja a táj azon meghatározó pontjait, amelyek segítenek a tájékozódásban. Általánosságban vázolja fel annak változatosan tagolt domborzatát (erdők, rétek, szántóföldek, búzaföld, tisztás, legelő, határ, szőlőskert), konkrétan megadva a helyi földrajzi neveket („*rolička na Vyfukoch*” / *szántócska a Vyfukoch-on*; „*záhradka pri soche svätého Klimenta*” / *kertecske Szent Kelemen szobránál*; „*vinohrad v Hérigoch*” / *szőlő a Hérigoch-on*; „*pastvina na Čapási*” / *legelő a Csapáson*), megnevezi a természeti képződményeket (*Pilis, Kétágú-hegy, Fehér-szikla, Öreg-szikla* stb.), eredeti tulajdonneveket használ (*Vitek, Trpilek, Kara, Koniarek*); felsorolja a helyi munkafolyamatokat (*kaszálás, kapálás, szántás, aratás, a szőlőművelés és a borkészítés szakaszai, pálinkafőzés, tehénfejés* stb.); a hősei szájába pedig élő, nyugatszlovák típusú szlovák nyelvjárást ad („*pút*”, *pritahuje, praščí, hrkocat*). Az író szövegein keresztül áttekintést kapunk arról, hogy az itt élő emberek milyen környezetben élnek, honnan származnak, mivel foglalkoznak, milyen társadalmi csoporthoz tartoznak stb. Ezen ismeretek alapján képet alkotunk a helyi viszonyokról, amelyek befolyásolják az ebben a miliőben formálódó, egyszerű hétköznapi irodalmi alakok sorsát.

A tájszemiotika és a gasztroszemiotika egymáshoz való viszonya

A gasztroszemiotika olyan multiszenzuális (több érzékszervre ható) jelként értelmezi az ételt, amelynek ízét, színét, illatát, hőmérsékletét, konzisztenciáját és hangját (amely az elkészítés és az elfogyasztás során hallható) érzékszerveinkkel érzékeljük. Szorosan kapcsolódik a tájszemiotikához, mivel az adott környezet növény- és állatvilága jelentősen befolyásolja a táplálkozást. Az ételek külleme szintén jelentős gasztroszemiotikai tényezővé válik. Ennek köszönhetően a múltból származó kedvenc étel képes felszínre hozni az emberben a lelke mélyén őrzött emlékeket, felidézni személyes történelme megélt eseményeit. Ebben az összefüggésben az étel, mint az emlékek hordozója gyakran válik egy-egy irodalmi mű kiindulópontjává (*Proust, Móricz, Krúdy, Jaroš, Závada*). Tanúi vagyunk ennek Bárkányi Valkán prózáiban is, pl. a *Pozdrav starkých / Nagyszülők üdvözlése* című elbeszélésében:

„Amint belépsz a házba, kellemes illatokat érzelsz a rotyogó *bableves* (*bobicová polievka*) fedője alól, a sütőben sült *krumplis baba* (*krumplislepény*), vagy a *sparhelt platniján* melegednek a lángosok/löksák. Milyen finom ételeket főzött a nagymamád, amikor ebben a házban töltötted a nyári szünidőt.”¹

Ezek az érzékszervi élmények képezik azt a kiindulópontot, amelyből a történet cselekménye kibontakozik. Az ételek motívumai azon-

¹ Pozdrav starkých / Nagyszülők üdvözlése a Návrat / Visszatérés című kötetből (Etnikum, Budapest, 1998, 57. old.).

ban a gasztroszemiotika értelmében más feladatokat is ellátnak az irodalmi szövegben: a szereplők élettörténetének részévé válnak, utalnak az identitásukra, képet adnak az ábrázolt világ működéséről, és többértelmű jelentéseket kifejező jelekként jelennek meg.

Gasztronómiai motívumok, hagyományos kesztölci szlovák ételek

Bárkányi kisprózáiban gyakran találkozunk különböző alkalmakhoz kötődő gasztronómiai motívumokkal (vasárnap, karácsony, búcsú, disznótor, halotti tor, látogatás-vendégség, baráti összejövetel); az étkezés formáival (hétköznapi, ünnepi, közös, magányos) és különböző helyszíneivel (vidék, város, otthoni környezet, kórház, vendégség, baráti kör). Az író az étkezési epizódokba rendre bevonja szülőfalujának kedvelt, hagyományos ételeit, melyek közül most az irodalmi szövegekben legtöbbször előfordulókat említjük.

A hétköznapi ételek sorába tartozik az egyszerű *zámelka zöldségleves reszelttészta*val. Gazdagabb formája kibővül kolbásszal; a *kapustnica / káposztaleves, bobicová / babaleves, krumplileves; tejes levesek, krumplipaprikás*. A „*parasztdesszertek*” főleg krumpliból és káposztából készülnek: *krumpliová baba / krumplibaba; zemiakové pagáče / krumplis pogácsa; zemiakový chlebík / krumplis édes kenyér; kapustník / káposztás lepény; lokše s makom / mákos lepénykék* stb. Az ételek a nemzetiségi identitás fontos alkotóelemei. Ezeket a tésztaféléket még a XVIII. század elején a Pilis hegység lábánál letelepedő, Nyitra vidékéről érkező elődök hozták magukkal. A mai napig készítik a helyi háziasszonyok, de már a modern étkezésnek megfelelően. Ünnepeken főleg a húsetelek pl. csirkepaprikás, különböző sülték és káposztás lepény kerül az asztalra. Az étkezéseknél nem maradhat el a házi bor sem, hiszen bortermelő vidéken élőkről van szó.

Az étkezési jelenetek egy része a jelenben játszódik: *Láska nestarie / Öregek szerelme; Zámelky / Reszelttészta leves; Hody / Búcsú*. Másik része a múltban zajlik, visszaemlékezések formájában a szereplők emlékeiben jelenik meg, pl. az elbeszélő-szerző gyermek és ifjúkori visszatekintései a mából a múltba *Pozdrav starkých / Nagyszülők üdvözlete; Prvá žatva / Az első aratás*). Említést érdemelnek a magányos idős asszonyok és férfiak visszaemlékezései (pl. *Tetka Karová, tetka Ilča*).

Három szöveg a harmonikus öregkortól a városi elidegenedésig

A *Láska nestarne / Öregek szerelme* című történetben a vasárnapi ebéd körüli rituálék tanúi lehetünk, amely egyben alkalomként szolgál arra, hogy egy több mint hatvan éve együtt élő házaspár kölcsönösen vallomást tegyen egymásnak időskori szerelméről. A házastársak a szokásnak megfelelően a délutáni harangszó után ülnek a megterített asztalhoz. Rozina néni a forró húsleves merése közben gyengéden figyelmezteti az urát: „*Vigyázz, lelkem, a leves forró, meg ne égesd azt a szép piros ajkadat.*”² A paraszti etikett szerint szavait illetlennek érzékelte, ezért zavarba hozza a férfit. Hogy leplezze feszélyezettségét, már a leves előtt a vörösboros pohár után nyúl, amivel akaratlanul is megsérti az ebédhez kapcsolódó rituális cselekmények rögzült sorrendjét. A feleség szeretné hallani a párjától, hogy szereti őt. Ezért a nokedlivel tált csirkepaprikás felszolgálásakor nyíltan megkérdezi tőle. Ő azonban habozik, az intimitással szembeni tartózkodó álláspontja nem en-

² Az idézet Zsembery Teréz fordítása. A *Návšteva / Látogatás* című kötetből (SlovakUm, Budapest 2021., 148. old.).

Zoltán Bárkányi Valkán (Keszthely, 1941) a magyarországi szlovák kispóza nagymestere, idáig hét prózakötet szerzője újra- és továbbírja szeretett szülőfaluja hagyományait, értékeit, múltját jelenét. Történeteiben menti át az eltűnő hagyományos kesztölci szlovák világot, utraivalól a következő nemzedékeknek. Az ebben az évben 85. születésnapját ünneplő író alkotásai folyamatosan jelennek meg a BARÁTSÁG folyóiratban.
Isten éltesse sokáig!

gedi, hogy közvetlenül kimondja ezt a szót, inkább a paprikást dicséri meg. Ez a dicséret azonban közvetve arra a személyre is vonatkozik, aki az ételt készítette.

Az *Ona si ho vybrala / Ő választotta őt* című próza jó példa arra, hogyan talál egymásra két magányos ember az ételen keresztül. A kezdeményező a megözvegyült Eva, akit a magány elűzésének vágya hajt, valamint a szintén özvegy, nála jóval idősebb, de szimpatikus szomszédja társasága utáni vágyakozás. Felajánlja neki, hogy elkészíti az ebédet és átviszi a házába, ahol majd együtt ebédelnek meg. A szomszéd elfogadja az ajánlatot, és a fogadására tisztára söpri az udvart. Eva egy „illatozó krumplipaprikással”³ nyeri el a férfi tetszését, aki megdicséri a paprikás ízt, amivel közvetve jelzi, hogy egyetért Eva javaslatával, és nyitott a szorosabb kapcsolat kialakítására.

A *Balkón / Erkély* című elbeszélésben egy idős férfivel találkozunk, aki felesége halála után kiszakadt hagyományos falusi környezetéből és fia családjához költözött a városban levő panelházba. Az író a férfi magányosságát éppen az étkezésen keresztül érzékelteti. Egyedül ül az asztalnál, menyé rideg utasításai lehangolóan hatnak rá: „*Apa, itt van a reggelije (...), az ebéd a hűtőben.*”⁴ Ez a példa az íratlan étkezési rítusok változásán keresztül utal a hagyományos értékek napjainkban történő felbomlására és átértékelődésére.

Az első két történetben központi szerepet játszik a paprikáscsirke és a krumplipaprikás. Az étel dicsérete egyik esetben sem pusztán a gasztronómiai élménynek szól, hanem kódolt üzenet. Mivel a férfiak nehezen fejezik ki szóban az érzelmeiket, az étel ízének dicséretével valójában a nőt dicsérik, és elfogadják a közeledést. Mindkét szövegben nagy hangsúlyt kapnak a nonverbális jelek és szokások: az elsőben a harangszó és a fogások szigorú sorrendje ad keretet az életüknek. A másodikban az „udvar tisztára söprése” egyértelmű jele annak, hogy a férfi tisztelettel várja a vendéget. Az étel (a csirke- és krumplipaprikás) a közeledés, a gondoskodás és az összetartozás eszköze volt. Elkészítése és tálalása szeretetet közvetített. A *Balkón* esetében az étel azonban már elveszíti közösségformáló erejét. Nem szeretetből főzött, friss és illatos fogás, hanem egy funkcionális tárgy: „*az ebéd a hűtőben van*”. A menyé nem együtt eszik apósával, hanem utasításokat ad, így az étkezés a magány és a ridegség jelképévé válik.

Az étkezési rítus keretei között játszódó történetek elemzéséből fontos információkat tudtunk meg egy idős házaspár együttéléséről, az élettárhoz, a világhoz, a vallásossághoz, a hagyományokhoz, valamint a táplálkozáskultúrához való viszonyukról. Kirajzolódnak előttünk a Pilis alján élő emberek önellátásra épülő, rurális (falusi) típusú táplálkozási kultúrájának jegyei. Ez azt jelenti, hogy a háztartáshoz szükséges szinte minden alapanyagot maguk termesztik, miközben gyűjtögetik a környező természet kincseit (különböző gombafajtákat), erdei bogyós gyümölcsöket (csipkebogyót, szedret, somot, mogyorót), a tűzifát és a szőlővesszőt pedig az erdőből és a szőlőből szerzik be. Persze nem szabad elfelejtenünk, hogy Bárkányi Valkán elbeszéléseinek cselekménye a XX. század ötvenes éveitől napjainkig játszódik, így az író által közelről ismert, hagyományos pilisaljai világ ma már csak textuális formában létezik, az ő elbeszéléseiben, karcolataiban, riportjaiban és tudósításaiban. Életművének prózai termése – gazdag dokumentumértéke, vallomásos jellege miatt is – joggal tarthatna igényt egy mélyebb, alaposabb elemzésre.

Szeged, 2026. május 18.

Maruzsné Sebó Katalin

³ A Vianoce tetky Karovej című kötetből (SlovakUm, Budapest 2009., 74. old.).

⁴ A Vianoce tetky Karovej című kötetből. 81. old.