

GÉCZI JÁNOS

Pimpernel és tsai

szülőföldem



GÉCZI JÁNOS (1954) Balatonalmádi

Kis témák sorjáznak az asztalon: a korongszerű tálon négy méretes, fontos alma, s a hasas, kék-sárga mintákkal teleírt habán vázában kettő gally, az egyiket félig érett terméseivel az örökzöld számócafáról, a másikat az ugyancsak örökzöld, de vad pisztáciáról tegnap esti sétám során törtem, éppenséggel a sziget legmagasabb hegyén, amelynek csúcsán, ahová felmáztam, egy rég elhagyott katonai bázis extravagáns építményei málladoznak. A számócafa termése hasonlatos a délkelet-ázsiai licsiéhez, de nem nagyobb az egres bogójánál. A vadon élő pisztáciának a színe éppúgy megkapó, nagyjából olyan a pírja is, mint a kecskerágó terméséé, mint a terméságáé, amely bonyolult, asztalra helyezhető, többkarú gyertyatartót utánoz. Az almákat apám egyre kaotikusabb kertjében szedtem, gyerekkori otthonom legfontosabb színhelyéről hoztam, július végén érő lédús, rendkívül savanyú rétesalma, amelyet kizárólag levesbe és süteménybe használt fel az anyám. A fa anyám halála óta is terem, apám meg csak nézdegéli, mi a csuda van ezzel a fával, hogy ekkora méretű terméseket érlel. Mindegyik termés hatalmas, sárgadinnyényre is szétterebélyesedik, mint általában akármelyik kis téma.

Jól tudta ezt Eszterházy Pál, akinek egyetlen vitézi verse sincs, de szemlélődő mentalitását hűen tükröző olyan szövegeket szerzett, amelyekbe a nemzet, a nép, az emberélet súlyához képest pöttömnyi dolgok sorolódnak, például virágok, kövek, madarak, vadak. A kései barokk és a rokokó bevett eljárása a vég nélküli felsorakoztatás. A teremtett világ valamennyi elemi részét egy-egy jól megválasztott szóval jellemzett, a barack jóízű, a fűrj pattog, a mókus bojtos, a tok húsos, a béles vajjas. Az apró dolgokról szólva, gondolja a semmiségekkel foglalkozó, életét élvező, érzéki benyomásai alatt roskadozó költő és főúr, nem szabad hosszan beszélni, ámde listázhatóak, együttesük terjedelmes lesz, nem kétséges. A teltár, álljon rövid vagy hosszú elemekből, az írás megjelenése óta hozzátartozik az írott művekhez, példázza azt is, hogy az ember gondolkodásának a jegyzék a sajátja, s a rendszerezés igénye fontos, ha nem a legfontosabb kelléke. Lajstrom található az akkád versekben, az *Iliászban* éppen úgy, mint a latinitás világára épülő keresztény himnuszokban, a Karoling carmen figurátumokban vagy a humanisták pajzán és okoskodó verseiben is, s mindegyik a korszak világvilágának jellemzőit foglalja egybe. Itt még az örökléthez szükséges erények összegződnek, ott már Mária értékesnek ítélt tulajdonságai, itt Akhilleusz pajzsán szereplő domborítások, ott az élvezetes szex nyelvi kellékei. Olykor rácsodálkozom, hogy mennyiféle módon tartom a rokonságot kultúráim előzményeivel, bár néhanapján észrevétlenül hagyom azokat, mert nincs időm, hogy külön-külön érzékeljem, ami közösségemet, csoportomat, engem is magába foglaló halmazt tud képezni.

A napokban elősoroltam gyerekkori kertünk növényeit emlékképeim és azok töredékei segítségével. (Megállapítottam, hogy továbbra sem szerény a botanikai alapismeretem.) Az álomkatalógusom is segített ebben, illetve a néhány éve papírra, azaz képernyőre vetett szülőfalum-esszé, amely a legkedvesebb könyvemben, a *Múlik* kötetben jelent meg. Így vettem észre, hogy a rózsa a kéziratpapíron egészen másféle rózsa, mint a komputerem ekránján.



Toronyszék, 2007; Mózes kőtáblája és Attila nyila, 2009





A szék belső harcai, 2010; Szék-három-szög, 2011



A cseresznye nem olyan ízes így, mint amilyen ott, a fehér lapon, úgy. Én ugyan el tudok képzelni muzsikgúnyába bujtatott, orosz ugrálós táncot járó négereket is, de csupán azért, mert van fogalmam a muzsikok öltözetéről, a guggoló férfiak erőfitogtató táncáról vagy az 1916-ban meggyilkolt, a nemi szerve mérete miatt misztikus erővel felruházott orosz szerzetesről éppúgy, mint a negrid és negroid rassz csoportjairól. Ismereteim kulturálisak. A cseresznyéről, amely néhány évig az udvarunkban bőséggel termett, s Germendorfiként azonosítottuk, azonban önálló tapasztalataim is keletkeztek, amelyek viszonyítási pontot jelentenek a szóként a papírra leírt és a képernyőn – ugyanazon betűkből álló jelegyüttesként – megjelenített cseresznyéhez. Szóval tudom, s érvelhetek mellette, mekkora az azonosság a gyümölcs és egyik vagy a másik anyagra leírt, cseresznyét jelző szó között. Ugyanilyen lehet az, ha, mondjuk, a *Codex Vindobonensis* pergamenjén látom a növényt, vagy Brueghel valamely olajfestékkel készített, kontemplációhoz alapul szolgáló csendéletén. Izgat a *van ténye* és a *van szóval történő fölemlítése* közt létrejött apró eltérés.

A Kornati szigetcsoport legnagyobb szigetének szépséges, római eredetű, de a 17–18. század nemzetépítő illír-mániájában újraépített városkájának egyik kőépületében, az asztalomnál ülök, kitaróan nézem a két, a mediterráneum legjellemzőbb biomjának, a macchiának a karakteres növényét, amelyet Magyarországon a botanikus kertekben sem láthatok, s róluk ismét eszembe jutnak szüleim monostorpályi kertjének a növényei. Elsőként az, amit mi, gyerekek, meglehet, a közepesen kiterjedt (nagyapám részéről, a faluba települt négy testvér, hárman fiú s egy lány) Géczy család is katicavirágnak nevezünk. Amely a homokos talajon már márciusban megjelent, s kék vagy piros, apró virágait májusban a nappal átmelegedő talaj felszínére szétterítve nyitotta. Tenyéryni, elterülő foltok színezték ki ezeket a gyerekkori napokat, a tyúkhúr már visszaszáradt, a porcsin csak ekkor kezdett nőni, hát ezeket a cérnaszálvékony szárú gazokat kapáltuk ki és szedtük össze vederbe, hogy abból megkapják a maguk részét a baromfiudvar lakói, a tyúkok s olykor a kacsák. Persze, ma már tudom, ez a mezei tikszem, és rendes magyar névvel is rendelkezik. Pimpernel. De megnevezhető latinul is: *Anagallis arvensis*. Sosem ellenőriztem, de azt hiszem, a magyar származású, angol írósnővé vált Orczy Emma 1903-ban megjelent *Vörös Pimpernel* regényének hőse e gyomocska alapján jutott a nevéhez.

A mi házunk az utolsó futóhomokbucka oldalán emelkedett. A domb alatt már kotus, többnyire víz alatt álló kaszálórét terült el, vízelvezető csatorna szelte ketté, s amikor szárazabb tavasz és nyár volt, megművelhető részén zellert termesztettek a falusiak. Máskor magas fűvű rétnek hagyták, s kétszer-háromszor kaszálták, hogy szénaként tudjon hasznosulni. Annak a vizes rétnek egészen eltérő volt a növény- és állatvilága, mint a lakódombunkhoz hasonló térségé. Itt gólyahír, réti boglárka, sások, sárga nőszirm, angyalgyökér, aggófű, virágkák, kakukktorma, paszternák, csüngőlepkék és káposztalepkék, kecskebéka, csík, gólya, ott meg kosborok, perjék, csenkeszek, nőszirmok, hangyák, fakopáncs, gyurgyalag.

Az apró, szél mozgatta futóhomokon is magát jól érző növény, amely a csemegeszlő kordonjai közötti sávokban, a nyílt homokon nőtt, amúgy pedig a falu környéki pusztákon és futóhomokon bőven tenyészett, egyedenként kék vagy piros színű virágokat hozott. A talaj kémhatásától függött a növény virágszíne, lúgos körülmények között kékké, savasban pirossá változott: szappanos vízzel locsolva egyik reggeltől a másikig magam is át tudtam változtatni a színét. A hét három napján a virágok szerint piros volt a szőlősünk talaja, aztán meg kék – mindaddig, míg nyár elejére mindenkor ki nem szedtük az egyébként enyhén mérgező, kankalinokkal rokonságot tartó növényeket. Időjárásjelző növény is ez a pimpernel, felhős időben becsukódik, naposban

szétnyitja a szirmait. Magánállatkertemben vagy fél tucat, homokba süllyesztett üvegben gondozott helyi rovarállományt mutattam be az utcánkban élő, velem azonos korú érdeklődő kölyköknek, s ilyen virágattrakcióval vártam a látogatókat. Azt hiszem, soha, senki se vette észre állatkertem helyszínének unikalitását.

Amúgy a faluban a ticszemnek nem adódott neve, mivel minden korai, a csibék és kacsák és pulykák elé is vethető, gyöngye szárú növényt húrnak neveztek. A földjéhez ragaszkodó parasztnak nincs igénye arra, hogy minden gazt néven nevezzen, a Nyírség alján, ahol vákáncsosok vannak, és a zellert a tűzezes-kotus nyírekben, lápokban termelik, a kutyáiknak sem adnak nevet, lévén ebekként tartja mindenki a portáján vagy a gazdasági épületének udvarán.

A ticszem azonban csak a növénylistám első tagja volt, mivel a világon mindennek van kezdete, kezdő eleme. Jöttek a többiek is, az ilyen vagy olyan okból a ház körül élő haszonnövények (gyümölcsök, zöldségek, a se ide, se oda nem tartozó csicsóka, spárga, lapu, retkek és egyebek), a maguktól nevelkedő, de hasznosítható, megtúrt növények (turbolya, salátaboglárka, szeder, szamóca, murok, az ároktopokról a kutak mellé került pasztinák), a láb alatt élő, inkább taposott, mint kikerült gizgazok (papsajt, mályvák, kakukkmák), illetve a kaszával, kapával, csákánnyal, ásóval, azaz minden módon irtandóak (csalánok, beléndek, maszlag, szádorgók). S a különböző, de sehova sem besorolható ínyencségek, mint a fehér akác, virágját ettük nyersen, palacsintába sütve, a hársak, amelyeknek a rügye korai tavasz tájékon számított ínyencségnek, s a nyalánksággként szolgáló mézgájú vadmeggy, bár a felnőttek undorodtak tőle, mint a takonytól vagy a köpettől, s mennyi minden még!

Minden, növényekről szóló tudásom forrása: Monostorpályi, a félig még a Nyírség dombjain, félig meg a Nyírséget szegélyező lápokon, mélyföldeken, öntéstalajokon, árterületen elterülő Árpád-házi település, amelynek egykoron szerzetesei is akadtak, a hagyomány szerint a monostor a nagyváradi bencések, esetleg a pálosok filiája lehetett. Ma azonban, ha nem topográfiai, élőlény-közösségileg, gazdasági földrajzilag jellemzem a szülőhelyemet, akkor a tokaji vicekapitány, Balassi Ferenc sírkövére s talán az alatta rejtőző sírgödörre hivatkozom. Az egri kanonok, Habardy József 1594-es följegyzése szerint nem a törökökkel, hanem a törökök oldalán szolgáló tatárokkal folytatott harcban pusztult el Monostoros falu közelében harmincadmagával Balassi Ferenc. Szepesi Laczkó Máté jobb helymeghatározást hagyott hátra: volt ez a harc Pályinál, Debrecen alól. Az ő sírja az egykor kéttornyú templom helyén épült, s egy egytornyú építmény mellett maradt fenn. (Ugyan Rimay János, deákos tudását csillogtatva, a Trójáért elesett Hektornak láttatta Ferencet... azaz nem juthatott volna számára sírhely, csakis máglya.) A Balassi Bálint-testvér mellett azért lehet ilyen-olyan okokkal másokra is hivatkozni: az ördöggel cimboráló Hatvany professzorra, betyárookra, Kossuth szárnysegédjére, Thuolt Istvánra, kisbirtokosokra, nagybirtokosokra, csendőrökre és kommunista hősökre. Mindegyikükről azt gondolom, hogy viselkedésükben nem különböztek a kortársaiktól, azaz maguk is természeti figurák voltak. Akik közé, talán az utolsók egyikeként, magamat is sorolom.

Néhány nappal korábban a ticszemmel kezdve, de aztán ábécésorba rendezve összeállítottam a szüleim kertjében nevelt vagy maguktól odakerült növények listáját. Az elmúlt hatvan évben (mit hatvan, hatvankettő!) hol ez, hol az növogetett benne, a gyarapodó gyümölcsfák és duzzadó zöldségek szinte minden évben, egyesek tömegével, mások ritkábban. Legalább ötven százalékkal több növény szerepel a listán, mint annak idején a Nagy Károly létrehozta, úgy emlékszem, százhárom növényféle nevét tartalmazó *Capitulare villis*-ben, amely a kolostorkertekben természetendő fajokat nevezte meg szép



Széktánc, 2014



A székek az ajtóban állnak és figyelnek (Triptichon, részlet), 2014

sorjában. Mi otthon, növénytársainkkal együtt ennyien voltunk, de inkább többen, kevesebben semmiképpen. Az udvar közepén, a gyepptől keserűfüvek, vörös csenkesz, cérna tippán, felemás levelű csenkesz között bokrosodó angolperje, a nagyszüleimtől, Medgyesegyházáról csemeteként áthozott díszfa, amelynek birsfanyar gyümölcsét anyám befőttnek elrakta, az aranyalma, a Mária-virágnak tartott, oltár díszítésére szolgáló, júliustól fehéren virágzó árnyékliliomok, a foltos levelű, ágaskodó virágzatú árvacsalán, a késő ősszel szétpalántázott s a havakig virágzó (nagyapapa arcú s mindig lilás-bordós szíromárnyalatú) árvácska, a Géczi nagyszülők házából áttelepített s az árnyékban sosem jól virító babarózsa, a guggolós, a karós és a futó babfélék, zöld és lila és fodros bazsalikom, a fehér, a rózsaszín és a piros, pünkösddinek is nevezett bazsarózsa, a kapafejjel irtott beléndek, a méhlegelő bíborhere, a fagyok alatt is szedhető termést adó bimbós kel, a tél legjobb édességének alapanyagát nyújtó birsalma, a bíborszínű levelű, mézes virággillatú borbolya, a csicsókák elé ültetett, de gyorsan elpusztult boróka, az első tavaszi virágok egyike az utcafront rémesen kinéző sziklakertjéből, a mindig száradt levelű bőrlevél, brokkoli, burgonyafélék, büdöske, cékla, cickafark, cikória, cukorrépa, cukkini, csalán, csattanó maszlag, cseresznye, csicsóka, csomós ebír, dália, dió, ecetfa, egres, erdei ibolya, erdei pajzsika, élő nefelejcs, fehér akác, fehér here, fehér ibolya, fehér liliom, fejes saláta, fekete eperfa, fekete hunyor, fekete retek, fekete ribizli, fokhagyma, futóka, füge, gombszekfű, gömbhagyma, görögdinnyék, gránátalma, gyöngyhagyma, gyöngyvirág, gyöngyvirágcserje, gyöngyikék, harangláb, harangvirágok, hónapos retek, hortenzia, hölgyalm, japánbirs, jácintok, jegenyenyár, kajszi, kakukkfű, kakukkmák, kakukkszekfű, kamilla, kanadai sütőtök, kanáltorma, a csupán forróbb nyarak végén termést érlelő kantalup, kapor, a gyorsan elfásodó lila karalábé, a többnyire piros kardvirág, a titokban a beton járólapok réseiből előtörő, szívós katáng, kelkáposzta, kékszilva, kerek retek, kerti mályva, kokárdavirág, koriander, koszorúvirág, kökény, körték, kövirózsa, kukorica, kutyatejfélék, labdarózsa, laboda, lángvirág, legényvirág, lestyán, levendula, ligetszépe, lila akác, lobélia, lonc, lucfenyő, macskamenta, madárbirs, madárcseresznye, magyal, mák, málna, mángold, margaréta, meggyek, menyecskeszem, metélőhagyma, mezei tikkem, mogyoró, morzsavirág, muskátlik, mézdinnye, napraforgó, nárciszok, naspolya, nebántsvirág, nőszirmfajok, nyári alma, oleander, oroszlánszaj, őszibarackfélék, őszirózsa, padlizsán, paprika, paprikavirág, papsajt, paradicsom, paréj, pasztinák, a slambuc kissé csípős füstizét megerősítő pásztortáska, petrezselyem, petúnia, az olykor embermagasra megnövő pillevirág, pipacs, piros here, piros ribizli, pistike, pitypang, porcsin, póréhagyma, pórsáfrány, pulykatakony, puszpáng, rebarbara, rézvirág, ricinus, ringló szilva, rozmaring, rózsaváltozatok, sáfrányfajok, sajmegegy, sárgabarrack, sárgarépa, sárgaretek, sarkantyú, sásliliom, sonkahagyma, spárga, sóvirág, sóska, spárgatök, spenót, sütőtök, szamóca, szappanvirág, szarkaláb, szeder, szőlőfajták, szulák, szurokfű, a falu közeli tölgyerdőből átültetett tavaszi kankalin, az erdélyi ízekhez szükséges tárkony, ternye, thuja, tollas szegfű, torma, török szegfű, trombitafolyondár, tulipánok, turbánliliom, tűzliliom, tyúkhúr, vad egres, vadrózsa, varjú mák, velőborsó, vörös csenkesz, vöröshagyma, yukka, az ásott kút mellett egyetlen tőkén természetesen, a vasárnapi – bármiféle – húislevesbe levelet szolgáltató zeller, a fűszernek használt, szürke és illatos zsálya, aampionszerű sárga virágjával díszítő, száraz növényként használatos zsidócseresznye.

És hol vannak akkor még a számomra mindenkor nevenincs mohák, akik közül jó, ha tíz fajt tudok felismerni, mivel a többi nem honosított magához? A fakó színűkkel eltűnni kész moszatok, a kizárólag nagyítóval azonosítható zuzmók, a láthatóvá csak a tenyésztésük révén váló gombák, amelyeket nem

tekintünk ugyan növényeknek, ámbár akad bennük némi növényiség! Hol a zöldségek milliós változata? A paradicsomok között az ökörszív, a lugas, a San Marzano, a cseresznye-, a szendvics-, a Lucullus, a kecskeméti, a manó, a mobil, a zömök, a balkonstar, a mini sárga... és a többiek? A muskátliké? S hol a krumpliké, almáké, szőlő szőlőké, csengő barackoké?

Tudom, az emberek mi minden vadon növény gazt megesznek, pláne, ha rá is szorulnak. Hogy a nagy csalán leforrázva fogyasztható, úgy nem csíp, a mezei sóska semmiben sem különbözik a kerti sóskától, hacsak nem levele méretében, a libatopokat spárga, a levelét spenót helyett használják, a tyúkhúr salátába való, a páasztortáska pedig a borsot helyettesíti, virágzásuk előtt salátaként ehető a vörös és a fehér here háromosztatú levele, továbbá a százszorszép – örölt magvaikkal a kenyérlisztet szaporítani lehet. A százszorszép szárított virága vaníliaszagú, s vaníliaszegény időben azzal pótolható az illatszer. A porcsin főzeléknek jó, de savanyúságnak is. A madársóska levele savanyít, hasznos rágni, ha szomjas az emberfia, a kerek repkény levele a krumplira való, s úgy használható, mint a petrezselyemlevél. Az útifüvek nemcsak köhögés ellen hasznos orvosságok, de salátába tehető, miként a katáng keserű vagy a pitypang még keserűbb levele is. A katánggyökérből szárítva, porítva készül a cikóriakávé, s mivel nincs benne izgató koffein, még a gyermekek is ihatják. És milliós meg egy a kizárólag gyógyászatban jó, az előbbieknél ritkábban előforduló, a porta környékén nem könnyen fellelhető növény, gaz, gizgaz, dudva, gyimgyom, gyom. A gyógynövényekhez a nagymamám is értett némiképpen, nem egyet – boldogasszony fűvét, édesgyökeret, villámhárító fűt, azaz fülbe csepegtetni való kövirózsát, rezedát – a ház mögötti kiskertben is nevelt, s bár ismerte az ételhez szolgáló növényeket, maga és családja nem fogyasztotta azokat, a nincsteléneknek valók, állította, s akik ezekkel éltek, sajnálta, s úgy gondolom, meg is vetette. Igen, ha mi állatoknak természetett növényt ettünk – kukoricát, sütőtököt, kondérba való apró krumplit, napraforgómagot –, azt se hagyta említés nélkül, dohogott miatta, mutatta, ő nem olyan fajta, mint mi, a mindenféle hitványságra és hulladékra rászorultak. Tudom, a növények, túl táplálékforrási szerepükön, medicinai-higiéniai szerephez is jutnak, nem szólva a szakrális-kultikus felhasználásukról. Tudom, jelképek forrásai, metaforák mintázatainak alkotói. Tudom, társélelőnyei vagyunk nekik, mi, emberek itt a Földön. S a növényismeretemből tudom, hogy magam is földművelő-ivadék vagyok, legalábbis azok természetképével rendelkezem. Értékesebbnek tudjuk a fehérjeg gazdag húst és a zsiradékot, mint az energiaszegény növényeket.

Emlékszem, egyik kutatásom során mennyire meghökkentem, hogy Weöres Sándor kizárólag azokat a növényeket hivatkozta, írja le – s nem is olyan jól – a verseiben, amelyekkel ilyen-olyan utazása, illetve nyaralása során találkozott. Vagy hogy Sarkadi Imre talán ha száz élőlényt nevesített prózai munkáiban, illetve a filmforgatókönyveiben, s listája is inkább a városi, nem pedig a falusi származék fajismeretének felel meg.

„Légyen szolgálód rózsza” – mondja Eszterházy Pál a karvalymadárról szerzett énekében. A növény, amelynek művelődéstörténetét majdnem megírtam (hiszen nem jutottam, juthattam túl a 18. század forrásainak torlaszán, amely úgy megnövekedett, mint manapság bármelyik nagyváros szeméttelpeinek bármelyike, és ha a meg nem jelent két monográfiát is hozzászámolom, éppen tízkötetnyi terjedelmű az igyekezetem), a kevés (alig kétszáz faj fontos az emberiség evolúciójában) civilizációs élőlények egyike. Kizárólag apró részletei érdekeltek, a nagy panorámát majd megírják elméleti, akadémikus szakemberek, hogy elveszejtsék azokat az apró-cseprő mozzanatok mind, amelyek a mindennapi élet semmi kis dolgaihoz kötnek minket. Számomra az otthont mindig a növények teremtették meg.