

Körüljártuk ezeket a fölvetett gondolatokat is. Tibor bátyánk egy fontos momentumot hozzatett, ami bármilyen mű létrehozásához szükséges - az elkészítésnél működő lélek és az alapanyagokon kívül – ami nem más, mint a befektetett munka. Amikor a fény létfontosságú szerepét tárgyaltuk, Péter fölhívta a figyelmünket arra, hogy a sötétségre is ugyanolyan szükség van (Az eredeti témánál maradva, pl. a bélflórában lezajló folyamatoknál is nélkülözhetetlen.). A teljességhez hozzátartozik, mindennek az ellentéte is. B. István megjegyezte még, hogy a kellő időt is rá kell szánni a dolgokra, nem szerencsés, ha ripsz-ropsz „bezabáljuk” azokat. Pannika említette, hogy gyerekeinek elutazásánál mindig süttött hazai pogácsát, mert Ő tudta, hogy abban mennyi minden más is van, amivel útra bocsátotta szeretteit. Elhangzott, hogy egymás táplálása nélkül nem tudunk létezni. A tölgy nem tudja nem tenni a dolgát. A levegő is addig természetes számunkra, amíg kapunk levegőt. Bennem az fogalmazódott meg, hogy igyekeznünk kell minden helyzetben teljesen jelen lenni (Lélek jelenlét)! Ebben nekem most nagy tanítómesterem az egy éves kis unokám. Ő pl. hihetetlenül sokáig tud guggolni egy kis pitypang fölött és teljesen odaszentelt figyelemmel nézegetni azt. Ezért nem haladós velem az út, de legalább engem is kicsit „lelassít”. (Angelus Silesius sorai jutnak eszembe: „Hová szaladsz keresztény, hisz tebenned él az Isten! Ha máshol véled keresni, úgy Isten néked nincsen!”)

Pista írása nyomán nagyon sok gondolat ébredt bennünk, amit részben el is mondtunk, de még egészen biztos, hogy nyugodt perceinkben - akár ebéd után a szabadban pihenve- tovább gondolhatunk. A szerző költői alapkérdése az írás végén így teljesedik ki: „...lehet-e paprikás krumplit főzni, enni, cserszegi fűszerrel Isten dicsőségére is? Vagy más oldalról megközelítve: lehet-e levegőt venni, figyelmet szentelni bármire, Isten dicsőségére is?” A másik kérdés: „...mit kell megadnunk a „császárnak”, a világnak: embertársainknak, családunknak, népünknek, a szomszédunknak, a természetnek, és mit kell megadnunk Istennek? Vagy ez egy és ugyanaz a folyamat lenne? Akkor mit akart a Mester ezzel mondani?”

F. Pista „és”-t tett az Isten és a császár közé. B. István pedig így fogalmazott: „Add meg a matériának, ami a matériáé, és add meg a Szelleme, ami a Szelleme.” Ezek után Isten dicsőségére elfogyasztottuk a paprikás krumplit, koccintottunk rá cserszegi fűszerrel és közben gondoltunk Rátok is, hogy sokáig éljünk egészségben, barátságban!

Szeretettel fogtam csokorba Nektek az elhangzott gondolatok egy részét, még egyszer köszönjük Istvánnak ezt a remek esszét, B. Családnak pedig az egész éves fogadást. Legközelebb szeptember 15-én találkozunk. Péter puliszkával vendégel meg bennünket, tehát ismét: „Szellem a fazékból” következik. Legyen testet-lelket üdítő nyara mindnyájunknak!

Faragóné Bircsák Márta

FARKAS ISTVÁN

A PAPRIKÁS KRUMPLI KÉRDÉSE

Ami egyedülállóvá teszi a világon, az a magyar, vagyis a makói hagyma. A világ összes hagymáját párolni, vagy főzni illik, mert olyan fajta, mint a sárgarépa, a borsó, vagy a krumpli. Egyedül a makóit kell zsírban pirítani. Nem mintha főzni, vagy párolni nem lehetne, de azt tudják az olaszok és a franciák is és arra ott van az újházi tyúklevés, vagy a zöldséglevés csipetkével. Pirítani azonban csak ezt az egy fajtát lehet és illik és kell. Ettől lesz a gulyás, gulyás, vagy a paprikás krumpli, paprikás krumpli. Az ember megvárja, míg a nagy tűz leég. Csak akkor rakja fel a bográcsot bőrös füstölt szalonnadarabkákkal, disznózsírral, vagy manapság – pótlékként, mert az orvosok kitalálták a koleszterin nevű anyagot, amit persze egyetlen egy szakácsnő sem ismert korábban és soha egyetlen gulyásban, vagy paprikás krumpliban sem lehet belőle egyetlen szemet sem találni és különben sincs semmi köze az egészséghez, mert nem ez az az anyag, ami árt a szervezetnek, hanem tudvalevőleg az, ami a “szívből jön” –, szóval manapság napraforgó olajjal, vagy ahol nagyon “olaszosan” kívánnak főzni – ami megint csak olyanok találmánya, akiknek fogalmuk sincs a magyar konyháról - olívaolajjal. És akkor el kell kezdeni figyelni az eseményeket, mert itt dől el minden. A hagymának meg kell pirulnia. Nem főnie, nem párolódnia, nem sülnie, hanem pirulnia, mint annak a copfos kisleánynak, akire az a nagydarab Jóska legény rákacsintott hagymaszedés közben, ott lenni, Makón. Aztán, amikor már mosolygósan elpirult akkor szépen le kell venni a tűzről, hogy ne keseredjen meg a mosolya. Innen kezdve már egyszerű a dolog: mehet bele a paprika, a krumpli, só, meg víz és felszítva a tüzet addig kell főzni, míg a krumpli puha nem lesz és vagy lesz leve, vagy nem sok, mert az már a szakácsnő ízlésére, meg a meghívott vendégek szája ízére van bízva. Mint ahogy a kolbász, vagy a virsli is. A savanyú lehet hozzá paprika, uborka, csalamádé, vagy – Uram bocsá’ – patisszon. Hozzá a homoki cserszegi fűszeres illik a legjobban – mint Hamvas Bélától tudjuk -, vagy manapság a chardonney. Egészségünkre!

Simonyi Gyula írt egy nagyszerű tanulmányt a nyolcvanas években. A címe: Töprengések a bémunkáról. Ebben a különböző munkákat csoportosítja és értékeli abból a szempontból, hogy melyek azok, amelyek Istennek tetszők és melyek azok, amiket jobb elkerülni, mert azokat Isten nem szereti, vagy nagy az esélye annak, hogy azokat végezve az ember eltérül eredeti feladatától, az Istennek tetszéstől. Alapvető célja az volt a tanulmánnyal, hogy buzdítson mindenkit az Istennek tetszés feladatára. Megoldásként a másokért, a legrászorulóbbakért végzett munkát jelölte meg, de semmit sem mondott annak veszélyéről, hogy maga a munka milyensége nem óv meg a tévutaktól, tehát az erre

a munkára értelmében és érzelmében felkészületlen embertől önmagától.

Mert bizony paprikás krumplit is lehet főzni bémunkásként, kényszermunkásként, háziasszonyként, hobbiból, gebinesként és mindegyik lehet Istennek tetsző, vagy éppen nem. Mert nem a paprikás krumplin múlik és nem is a beosztáson, hanem annak a be-látásán, a bele-érzésén, azaz a lelki-ismeretén, aki bármilyen sapkában készíti. Ez pedig az az érzés és az az értés, ami együtt-érzi, együtt-érti az egészet, benne önmagát, és a többiek mind a csillagoktól a fűszálig. Ezért sem egyszerű jó paprikás krumplit főzni.

Van ebben a paprikás krumpli főzésben egy nagy kérdés. Mert azt még csak érti az ember, hogy aki dolgozik, annak ennie kell, hogy ismét dolgozhasson. Mindenki tudja ezt, akinek már korgott a gyomra az erdőben, favágás közben, az asztalos műhelyben gyalulás közben, vagy a harmadik emeleti lakásban, miközben pászította az ablakot, sőt még paprikás krumpli fűzés közben is, mert ahhoz hozzá tartozik a füst leöblítése valamilyen megfelelő – általában az étvágyra ható gyomorkorgató öblítő szerrel, ami a füstben lévő mérgeket semlegesíti. A nagy kérdés előtt persze van itt néhány kis kérdés is: miért jó a bogrács és miért jó a füst? A bogrács nyilván azért jó, mert eredetileg üres és így bármi belerakható. Régi alapelv, hogy ami tele van, azt az égiek apasztják, ami viszont üres azt töltik. Ezért lesték el az égiektől a tűzzel együtt a bográcsot is az emberek. Az már persze más kérdés, hogy mit tesznek bele szándékosan, vagy mit hagynak csak úgy, magától behullani. Ezen a ponton bukott és bukik ma is el az ember és nyeri vagy veszti el az olyannyira félreértett szabad akaratát. A bogrács másrésztől azért is jó, mert azt a lángot, ami éget, elemészt, amit a tűz ad szétosztja, mérsékli átalakítja olyan hővé, ami érlel, puhít, egyesít. Ami nyers, ami kemény, ami durva, abból érettet, puhát, finomat állít elő. És a füst? A füst mérge, hallhatjuk az egészségvédelmi tanácsadóktól, akikből manapság, amikor mindenki gyógyszerek, biotermékek után kutat és költi a nehezen megkeresett jövedelmét egyre több van, s mely állításuk részben igaz is. A füst azonban nemcsak mérge. A füst adja azt a bizonyos ízt, amit tűz nélkül csak úgy lehet előállítani, hogy már korábban valamit tűzön megfűstölve azt belefűzzük a paprikás krumplibá. Ilyen legtöbbször a szalonnabőr, a fűstölt kolbász, vagy a fűstölt sonka. Ez az íz látszólag semmi, sőt bizonyos szempontból mérge. Mégis, ha hiányzik, akkor nem az igazi az a bizonyos étel. Megenni persze meg lehet e nélkül az íz nélkül is. Meg is esszük, mert mások jóindulattal – vagy egyszerűen üzleti érdekből – vigyáznak az egészségünkre, aminek már rég nem ismerjük a jelentőségét, de már apáink és nagyapáink is vigyáztak rá és az ő orvosaik és papjaik is figyelmeztették őket ezen dolgok fontosságára.

Az íz jelentősége azonban ennél sokkal több. Az íz az ember olyan belső érzete, mint amilyen a külsőnek, a

testnek a szem. Nagyrészt a szemmel tájékozódunk a külső világban és ugyanígy, nagyrészt az ízek feladata lenne a belső világról való tájékoztatás. Lenne, mondom, mert a belső világról való tájékozódás ma már nem divat. Minden kint zajlik, nyilvánosan. Csak le kell ülni a tévé elé, vagy kézbe venni egy újságot és bárki meggyőződhet róla. Az egész világ ott zajlik és nyilvánosan. Semmi csendes, semmi rejtett – mert kit érdekelnek a hétköznapi csendes történések, s kit a rejtett érzések, érzelmek, gondolatok íze? Az élet is zajlik és az élet is nyilvános: “nézzétek az ég madarait és a mezők liliomait...” Akkor meg kinek van szüksége a csendes és rejtett dolgokra? Már megint egy kérdés! De nem érdemes beállni a mindig és mindenáron előrerohanók, megoldást keresők, választ adók táborába. Még nem, az még messze van, és akkor sem rohanva, hanem valahogy úgy, ahogy a negyedik bölcs tett, aki egyedül élte túl négyük közül a valóság megpillantását.

Még a nagy kérdés feltevése előtt – mivel ennek feltevését sok minden fontos dolognak meg kell előznie - a paprikás krumpli szépen elindul a maga jól megtervezett útján. Keveredik mindenféle már meglévő anyaggal, nyállal, gyomorsavval, epével, és egyéb mirigyváladékokkal és levegővel, hogy átalakulva s egyre finomabb és finomabb anyaggá – vérré, idegsejteké, izomrosttá, adrenalinná, kortizonná, spermává – válva végül segítse fenntartani az egész rendszer működését, s talán egyszer, ha már elegendő mennyiség és minőség áll rendelkezésre a legfinomabb anyagból egy új élet kiindulását biztosítsa. Meglehetősen szép fejlődési lehetőség egy paprikás krumpli számára. S ha jól belegondolunk, ehhez nem kell semmilyen extra erőfeszítés. Mert ha ez nem paprikás krumpli, hanem valamelyik déli sziget banánja, fügéje, ananásza és datolyája, akkor a fáramászáson kívül egyéb munka nem is kell hozzá. De mi lesz a füsttel? Mi lesz azzal az ízzel, ami nem az emésztést segíti, hanem csak emlékezetet valamire – étvágyat gerjeszt. Egy pillanatnyi benyomásra: örömré, bánatra, félelemre, vagy a figyelemnek egy olyan pillanatára, amikor éppen nem veszttem bele semmibe, amikor a kötelességek nem nyomasztottak, s amikor nem bámultam bambán a tévét sem. Egy olyan pillanatra, amikor hirtelen megértettem valamit, vagy megéreztem annak a tiszta örömét, hogy minden kilátástalanság ellenére itt és most élek. Ez az íz is átalakul, mint a krumpli, meg a bor. Vérré válik, de egy másfajta vérré. Olyan vérré, ami talán egyszer egy megszülető másik fajta testet, egy újjá születő belső testet fog táplálni, ha minősége és mennyisége elegendő lesz annak megszületéséhez: “Bizony mondom, aki nem születik újjá...” De addig csend van és semmilyen nyilvánosság nincs, mert nem is lehet. Még nincs hangja – mert ami volt, az hamis volt, így el kellett vesztenie -, s még nincs, aki kiálljon bármivel, bármilyen nyilvánosság elé – mert aki volt, az valami teljesen látszólagos, lényeg-telen volt, így meg kellett halnia.

Erről az igen összetett, de csendes folyamatról szól G.I.Gurdjieff: Belzebub meséje unokájának című könyve.

A paprikás krumpli íze bármikor felidézhető számomra – főleg, ahogy a feleségem készíti – mert sokszor és sokat ettem belőle. A füst íze is. Ez a másik fajta íz azonban ritka vendég. Igazán, először észre sem veszi az ember, csak valamit mintha sejtene. Valami más van, mint ami szokott lenni. Aztán már megismeri és vágyódik utána, mert jó íz és érzi, hogy tápláló. És akkor egyszer eljut oda, hogy keresni kezdi, minek is az íze ez és mi nyomja el, hogy nem érezheti többször.

Olyan ez a keresés, mint a tölgyfa gyökeréé. Ha minden feltétel összejött, a makk gyökeret ereszt és nagy erőfeszítéssel kihajt. Aztán vár a fényre. Közben pedig gyökere egyre mélyebbre és mélyebbre fúrja be magát a talajba, a sziklák közé, mert tavasszal még volt víz elég, de aztán elfogyott. Már csak az íze maradt meg annak, ami jó volt és tápláló. Most már keresni kell. És ha nem avatkoznak bele, egyre jobban beagyökeredzik annak keresésébe, ami után vágyódik. Sokszor megfigyeltem azonban, hogy ha egy városi ember lekerít magának egy darabot egy erdőből és odaköltözik, hozza magával az összes szokását onnan, ahol nincs erdő, csak bokor, meg virág, meg konyhakert, amit persze locsolni kell, trágyázni és gondozni. S akkor még a tölgy is elkényelmesedik egy idő után. Gyökereit átcsoportosítja a talaj közelébe, mert onnan kapja azt, ami jó, ami után emlékei – génjei - alapján vágyódott, de már nem kell vágyakoznia, mert van elég, de már nem ott lenni valahol a mélyben az a kevés, hanem fenn, közel és sok. És akkor jön egy vízhiányos, aszályos nyár, amikor elzárják a vizet, s csak fürdésre nyitják ki este egy-egy órára, majd jönnek a novemberi ónos esők és orkánok, s a büszke tölgy egyszerűen kidől, mint egy homoki fenyő, vagy nyár. A hatalmas gyökér nem a jólét, hanem a vágyakozás, a munka és a szenvedés eredménye. És ha életképes és egyszer végre kidől a felette álló hatalmas öreg tölgy, megnyílik a lehetőség, hogy fejlődjön és kiteljesedjen a másik irányba, és azzá váljon, aminek a Teremtő, a minden mindent táplál, és minden mindentől táplálkozik láncban eltervezte. Nem áll meg félúton a növekedésben, nem fárad el – bár néha évekig látszólag pihen, ha lenni valamilyen akadály jön közbe –, a gyökere folyamatosan érzi az ízt és egyre tovább kutat, az utolsó lélegzetvételéig. Tudja – hogy honnan, az egy rejtély -, hogy lehet még tovább is mennie, egészen a rejtett földalatti erekig, ami az összes fát összeköti. És ahány tölgy és fenyő és bükk, annyiféle gyökér és forma, de amit lenni keresnek, és ami után fenn törekszenek, az egy, az közös és így közös a nyelvük is, megértik egymást. Verseny nem a közös megszerzéséért és birtoklásáért van, hanem azért, hogy ki jut közelebb a Naphoz, ki éri el előbb az éltető forrást, közben húzva, támasztva, lökdösve egymást, hogy a lehető legjobban megfeleljenek annak, amire létre jöttek. Táplálva azt, akinek szüksége

van rájuk. Aki éppen beléjük ereszti láthatatlan gyökereit, mint ahogy ők a földbe, és aki éppúgy vágyakozik az általuk biztosított táplálék ízeire, mint ők a vízére. Az embert – főleg a fiatal embert - lehet lelkesíteni, lelkesedhet is és még a lelkét is ráteheti olyan eszmékre, dolgokra, amik rajta kívülről jönnek, de a belső, a titkos, a csendes növekedés, amitől a lelke ismerete, az egyetértése, az együtt-tudása növekszik, azt csak ideig óráig lehet kívülről, lelkesítéssel táplálni. Azt kívülről csak az íz megéreztetésével lehet tartósan segíteni, amihez eszköz csak a figyelem odaszentelése, a fogalmak reflektorfényének folyamatos áthelyezése, a saját súlya, a gravitáció érzékeltetése. Ennek az íznek a rendszeres érzékelése adja azt a szerves növekedést, amit a fa minden sejtje a maga nyelvén tud, de az ember már elfelejtett.

A felejtést elősegítik a kulturális szokások változásai is. Gyerekkorom emlékei közé tartoznak a különböző füvek rágása, s azok sokféle keserű íze. Azután jött a csemegeborka és a diótorta harca, amiből rendszerint a csemegeborka került ki győztesen, de igyekeztem a dolgokat úgy befolyásolni, hogy ne kelljen döntenem valamelyik mellett, hanem mindkettő sorra kerüljön. Végül is mindkettő elmúlt és jött a sósmandula és az amerikai mogyoró, s évtizedekig uralta az ízek terepét. S talán jó tíz éve – Mária Trében és a zöld teák jóvoltából – visszajöttem hozzám a keserű ízek a maguk kimeríthetetlen gazdagságában akkor, amikor a nyugati világot éppen megint ellepte az édes íz, a vele járó harsány hangokkal és színekkel.

Röviden ennyit az ízről.

Visszatérve a nagy kérdésre. Miért kell annak is ennie, aki nem dolgozik, mert nincs munkája, vagy annyi a pénze, hogy nem kell dolgoznia? Vagy a másik oldalról feltéve a kérdést: miért táplálják az embert és mit, mi mindent táplál az ember és az emberiség a munkájával, vagy a pusztá létével? S már jönnek is a jól ismert válaszok maguktól, hívatlanul, mert hát megtanultuk őket: nem mindegy?; mert minden élőlény táplálkozik; mert ilyen a világ rendje; mert amit anyád megfőzött és a tányérodra kiraktál, azt kutya kötelességed megenni fiacskám; mert enni jó; mert addig sem kell dolgozni; mit vagy úgy oda, hiszen be lehet kapni egy perc alatt, aztán csinálhatod tovább a dolgodat... No, igen. De ettől a sok ismert választól az egy nagy kérdésből megint tizenhárom kicsi lett. A másik oldalról feltett kérdés pedig sérti az ember büszkeségét, így méltóságon aluli válaszolni rá. Ha valaki mégis válaszol addig jut, hogy megmondták, egymást kell táplálnunk: “éheztem, és ennem adtál...”, ami megint nem válasz a kérdésre. Ha azonban nem fogyna el az erő magától, vagy a munkától, akkor sokkal több idő maradna a munkára magára. Nem kellene aludni, vetni, aratni, főzni, mosogatni, rágni, emésztetni, üríteni, mosni, vasalni, s’ a többi, hozzá kapcsolódó folyamat. Csak olvasni, zenét hallgatni, szórakozni, beszélgetni, festeni, és házakat építeni kellene, s a hozzávaló energia jönne a

levegőből és a sok szépségből, ami minden pillanatunkat betöltené. És boldogan tudnánk táplálni azt, aki belőlünk él, mert akkor dolgozni sem kellene, mivel kenyér sem kellene. S akkor nem is létezne olyan szavunk, hogy kellene, vagy kell. Akkor az lenne a szavunk, hogy van. Van, ahogy a víz, a levegő van, ahogy a fű nő, ahogy este lesz, majd reggel. Akkor versenyeznünk sem kellene és ölnünk sem kellene egymást, mert amire szükség van, az magától meglenne mindenkinek egyformán. Miért kell nekünk az, ami csak nehézzé teszi az életünket? Ki találta ki ezt az örültséget? Kinek hasznos mindez? Egyáltalán létezik itt valakinek olyasmí, hogy haszon, ha az embernek káros? Mire szolgál mindez a sok verejték, szenvedés? Kit, mit táplál ezzel az ember? Táplálhat-e bármit is e nélkül?

Nem javaslom, hogy ezekkel a kérdésekkel bárki akkor kezdjen el foglalkozni, amikor a hagymát pirítja a paprikás krumplihoz, mert akkor abból biztosan nem lesz étel. Sokkal jobb azután, hogy a desszertet is elfogyasztotta, a kávé megitta és kifeküdt a ház mögé, az árnyékba, ahol megfelelő a levegő és a környezet minősége az étel, az ital, az ízek, az illatok és gondolatok emésztéshez.

Igen, a levegő, az illatok egy másik szint. Nincs levegő-, vagy illatgasztronómia. Pedig lehetne. Hányféle levegőt ismerünk, s hányféle van, amit még nem ismerünk. A vegyészek, fizikusok levegője hasznavehetetlen, emészthetetlen, élvezhetetlen. Olyan elemeket és vegyületeket tartalmaz, melyek sohasem és sehol sem léteztek együtt, és ha lombikban összekeverik őket, felrobbannak. Olyan ez a levegő, mint a műanyagmarcipán. Nem sokkal jobb minőségű, de már lehet benne valamennyi ideig létezni, a nagyvárosi metrók és buszok levegője. Az ember akkor érzi ott igazán az igazi levegő hiányát, amikor kiszáll belőle, és szervezete önkéntelenül egy mélyet lélegzik. Pedig amit akkor beszív, az sem az a fajta levegő, amit eredetileg neki szántak. Az igazi levegőhöz jutáshoz ki kell menni tavasszal a Pilisbe, a Bakonyba, vagy le kell ülni a Balaton partjára szeptember végén, hétköznap, hajnalban. Ott igen. Ott van levegő. Attól a levegőtől pár szippantás után kitisztul az ember szeme, orra, füle, tüdeje, néhány nap után a mája, veséje és érdekes módon a szívében is elindul valami kis változás. Nem jelentős, de mégis. Az észrevehető változáshoz nála legalább egy hónap kell, de annyi soha sincs. Végül ott van az a levegő, amire Aggteleken, annak idején egy egész bányászórházat alapítottak. A barlangok, Béke barlang levegője. Attól a levegőtől állítólag még a rák is menekül, olyan erős. Egyszer szívhattam belőle fiatal koromban, de soha sem felejttem el az ízét. Ez pedig közel sem a teljes lista, mert nem említettem olyan nem kevésbé ismerős levegőket, mint a különféle típusú háziasszonyok konyhájának levegője, különféle felekezetek templomainak levegője, teázók és kávézók levegője, a különféle gőzfürdők

levegője, a munkahelyi légkör, az értekezletek levegője, a focimeccsek levegője, a párttaggyűlések levegője, a cipésműhely, vagy a pékség levegője, a tehén vagy a lóistálló levegője, a különféle gyárak és csarnokok levegője, vagy csak olyan, szinte árnyalatnyi, de minőségileg érzékelhető különbségeket levegő és levegő között, mint amikor az őszi, fanyar, cseres illatú erdőben sétálva az ember hirtelen felkapja a fejét, mert megérzi, hogy nemrég egy róka keresztelte az utat. Ez az illatgazdagság azonban a mai civilizáció terjedésével egyre inkább a szavak jelentésének sorsára jut, azaz egyre szegényesebbé válik. Az új, szintetikus illatanyagok – melyek használata sokban leegyszerűsíti bizonyos higiéniai szabályok betartását – sok mindent elfednek és összeolvasztanak, amit a Teremtő pedig – célszerű okokból – kirívónak és különállónak teremtett. Pedig mindez a sok és még több levegőféle a levegőnek csupán csak azt a részét érinti, ami a paprikás krumpli feldolgozásához szükséges. Nevezetesen, hogy segítségével vérré váljon, a vér pedig izommá, az izom munkává, a munka gazdasági haszonná. S itt jön be a levegőfajtáknak az a hatalmas étlapja, amiről a tudománynak ma még fogalma sincs. A levegő összetevőinek az a finomabb skálája, ami a gazdasági haszon nélküli tevékenységet teszi lehetővé. Ez egy egészen más fajta levegőminőség. Ezek az anyagok nem a véren keresztül fejtik ki hatásukat, hanem egy olyan, másik vérfajtán keresztül, amelyről már az ízéknél említést tettem. Ez a vér nem a test működését segíti, hanem a lélek – az értés által irányított érzelmek – működését. Ezért aztán manapság csak nagyon kevés szükség van ezekre az összetevőkre. Az értést felváltotta a tudás halmozása, a tudás pedig megy a maga céltalan útján, melyet a kintről gerjesztett félelmek és vágyak, az értés nélküli érzelmek szab meg. Ezek a levegő komponensek legnagyobbbrészt változás, beépülés nélkül hagyják el a szervezetet. A paprikás krumpli elkészítéséhez sincs rá szükség. Ott lehet néha felfedezni jelenlétüket, ahol teremődik valami, és a gazdasági haszon számára teljesen érthetetlen és nevetséges módon bárki számára ingyen elérhetővé válik. Vagy ott, ahol megnyilvánul valami, amit mindenki, vita nélkül ugyanannak lát, ugyanúgy ért. Esetleg ott, ahol egymásnak feszülő erők és ellentétek érthetetlen módon hirtelen kiegyenlítődnek, elmozdulnak valamilyen irányban, vagy feloldódnak egy közös eredőben: megnyílik egy ökölbe szorított kéz, egy sértésnek induló kérdés támasszá válik, vagy egy magas cé hang, szelíd dallamba megy át. Ezekben az esetekben is jelen van a haszon, de ez is egy magasabb kategóriájú haszon. Ez a haszon öncélú is, lefelé is szolgál, de felfelé is, mint minden teremtett dolog az emberen kívül. Ez az illat pedig olyan, mint az a bizonyos másik íz: ezekből lesz az okos szüzek evangéliumi olaja.

Érdekes módon ezzel a jó minőségű levegővel kapcsolatosan nem lehet megfigyelni azt a fokozott

izgalmi állapotot, ami a jó étellel kapcsolatos, s amely izgalom fokozására olyan hatalmas iparágak épülnek, mint az idegenforgalom, a reklámpar, az élelmiszeripar, a mezőgazdaság és az állattenyésztés, nem is beszélve az apróbb, de nem jelentéktelenekről, mint a borgazdaság, a fűszerkereskedelem, vagy a gyorséttermi hálózatok s melyek alapját Hamvas Béla jól ragadta meg az alábbi gondolatában, mely a mai ember minden tevékenységére igaz: "A táplálék csak felében elégíti ki, másik részében hiányérzetet kelt. Az újabb és újabb izgalom kívánsága a jóllakottság másik oldala" (Egy csepp a kárhozattól). Mintha az ilyen irányú érzékszerveink nem működnének megfelelően, vagy talán inkább gyengébbek lennének, mint a szilárd táplálékkal kapcsolatosak. A természetnek, úgy tűnik még annyira sincs szüksége a levegő nyújtotta finomabb lehetőségekre, mint az ízekére. Mintha a természetnek nem lenne akkora az éhsége ezek után a finomabb funkciók által biztosított eredmények iránt, mert akkor kikényszerítené a feldolgozásukat, ahogy a gyomorkorgás bizonyos szintje az állatnál az azonnali és mindenáron való evést kényszeríti ki.

Ezeket a finomabb funkciókat támogató illat szinte teljesen haszontalan marad, s így hatalmas mennyiségekben halmozódik fel a légkörben. Aki viszont egyszer megérezte és figyelmének odaszentelésével hasznosítani tudja, annak kimeríthetetlen forrássá válik, ahogy annakidején megígérték a szamáriai asszonynak. Ennek eléréséhez azonban már valamit tenni kell. Nem elég beszívni, mert akkor, ahogy bejött ki is megy. Valamire fel kell figyelni, hogy bennmaradjon és beépüljön és tápláljon, azaz összegyűljön. S itt van az a bizonyos kutya elásva. Mert amit figyelni kell, az nem kint van, hanem benn és nem lent van, hanem fenn. Éppen arra kell figyelni, akinek ez a finomabb anyag a tápláléka, és akiről az eszünkkel talán tudunk, de a gépezetünk nem e szerint működik, mert nem kényszerít, csak halkán és türelmesen kér, akár egy életen át is. Csak hogy a kifelé irányuló érzékszervek, melyeket a környezet, a látvány, a körülmények elkápráztatnak süketek és vakok erre a halk hangra. A figyelem pedig belevész, benne ragad a kinti káprázatban. Tenni kell érte valamit, hogy egy kicsi szabaddá váljon belőle, fel kell áldozni valamit bennünk, hogy azokra az illatokra, ízekre tudjon figyelni, amik egy, a természet, a társadalom számára nem nélkülözhetetlen, de az ember fejlődése számára elengedhetetlen anyag, az "olaj" összegyűjtését lehetővé teszi. S akkor már van esély rá, hogy ez a kevés már magához vonz eleinte keveset, majd egyre többet ennek a kimeríthetetlen forrásnak a vizéből (akinek van, annak adnak...). Röviden ennyit az illatról.

S itt a látvány, a fény. Ez egy újabb szint. Egy újabb táplálék, bár erről, mint táplálékról a mai tudomány szintén nem sokat tud. Az esztétika a szépségről, mint a szellemi világ megnyilvánulásáról beszél, de szellemi világ alatt az ember gondolat, érzés és érzelmi világán alapuló világot érti. A mai tudomány jóvoltából már nincs

érezékszervünk az emberénél magasabb világ érzékelésére, ami pedig ott van a paprikás krumpliban is, a bográcsban is, a tűzben is, a levegőben is és mindenben, ami fénytel telt. A fény az a táplálékunk, aminek belépését még csak érzékeljük valahogyan, de feldolgozására, bennünk átalakulására, belénk épülésére és a hétköznapi életünkben való tájékozódáson kívüli hasznát illetően semmilyen tapasztalatunk, sőt elképzelésünk sincs. Nem tudjuk mi lehetne a sorsa bennünk, mivé fejlődhetne, vagy milyen formában ürül ki a szervezetből. Olyan, mintha csak áthaladna rajtunk. Elkápráztat, vagy tájékoztat, s már megy is tovább. Mintha az érzékelésen kívül semmit sem szolgálna, szolgálhatna. Mintha nem is lenne táplálék, azaz nem táplálna semmit és senkit. Csak lenne valamiért. Mint a hang. Szolgál, de nem táplál. Pedig, aki már egyszer is hallotta Vivaldi Négy évszakját becsukott szemmel, átadva magát teljesen a hangok világának, vagy ült csendben tavaszi alkonyatkor a Sikárosi-rét szélén, a feketefenyők alatt, az már tudja, hogy a hangok világa is táplálhat. Ugyanígy táplálhat a fény is, a színek világa. Milyen rosszul tudjuk magunkat érezni egy nem megfelelően megpaprikázott tál paprikás krumpli előtt. Vagy éppen mennyire jól egy kellően elkészített, kiérlelt s megfényesedett olaszrizlingben gyönyörködve. Csak ezekről a táplálékokról nem tudunk, nem éljük át őket, ezért nem épülnek belénk, hanem ahogy jöttek, mennek is tovább. Egy pillanatig szolgálják a folyamatot – a jó étvágyat. Még annyi sem történik velük, mint a levegővel bennünk. Számunkra szinte teljes tápértékük veszendőben megy. Ami a krumplinál, paprikánál meg van oldva – darabolás, lebontás, felszívódás a vérbe, teljes átalakulás finomabb anyagokká, illetve a szükségtelen, durva anyagok kiürítése a szervezetből a létezéshez szükséges mértékben -, úgy a levegő és a fény feldolgozása is csak ennek alárendelten van megoldva. Itt az egész folyamat magától megy. A létezéshez nem feltétlenül kell Vivaldi, sem Sikárosi rét, s elég a krumpli és a füstös íz.

A fény, a színek hiányát jobban érzi az ember, mint az illatok hiányát. A jó közérzet elengedhetetlen része a szép látvány. Erre és az evésre épít az egész idegenforgalom. Enni a tengerparton, lehetőleg naplementekor, szemben a Vezúvval, vagy kávézni a párizsi Opera előtti téren. Minél több és változatosabb színek és fények. Impresszionizmus. A benyomások sokasága. A festők azonban ennél többet tudtak. Nemcsak ugrálni egyik színről, egyik látványról a másikra, hanem megemészteni, beépíteni, azzá válni. És megmutatni valamit, nem a látványból, hanem a beépülésből magából.

Valami hiányt azonban még az az ember is érez, aki mindennap a legváltozatosabb olasz konyhán és a legvarázslatosabb trópusi környezetben étkezik. S nemcsak a logikája. Mert semmi sem csak azért van, hogy táplálkozzon, hogy táplálják. Valamit táplálnia kell