

Ajay Guest House – illatok, ízek

Az Ajayba a már említett Gábor révén jutottam el. A neten keresztül kértem tőle tanácsokat, hiszen ebben az évben, a nyáron utaztatott Indiában. Ez volt az egyetlen konkrét pont India térképén: Delhi, Pahar Ganj, Main Bazar, Ajay Guest House, az a bizonyos „zongora sarka”. Az út tervezéséhez egy 1976-ban kiadott útikönyvet használtam, fogalmam sem volt például a Loneley Planet-ről. Ennek a régi útikönyvnek alapján soha nem találtam volna ide. Azt már említettem, hogy nem öt csillagos luxushotel az Ajay. Nem is a kényelmen van itt a hangsúly, hanem az olcsóságon. 190 rúpia egy éjszaka, ami igazán nem sok. A földszinten van az étterme, ami egyben nemzetközi ifjúsági találkahely is. Az emberi faj minden színe megtalálható itt, a vad kinézetű, sötét tekintetű afrikaitól a szőke, fehér bőrű, kék szemű skandinávig. Nyelvben főként az angol járja, de csicsereg itt kicsi koreai, brummog pajeszos zsidó is. Valószínű a zsidó érdekltség, héber feliratokat is látok itt-ott. Az étlapon viszont nem szerepel sajnos, semmilyen kóser étel. Teát, azaz chaját kérek, hogy nyugodtan böngészhessem a „menu”-t, hiszen farkaséhes vagyok. Van „European meal” és „Indian meal”, azaz az európai és az indiai konyha remekei is kaphatóak. Már a frankfurti járaton elhatároztam, hogy európai ételt pedig veszek a számba, míg idekinn vagyok. S bár az indiaiak főként vegetáriánusok, én most indiai, de mégis valami laktatóbbra vágyom. Nézzük, mi van a húsételek címszó alatt. Ha találnék marha vagy disznóhúsból készült ételt, nagyon meglepődnék. De ilyenek még véletlenül sem szerepelnek, annál több csirke. Nézzük. Nem tudom, mi lehet, de érdekes a neve: Chicken Manchurian. Gyömbér van benne, fokhagyma, és csirke darabok szójaszószban, rizzsel. Ezt kérek. Villát és kanalat hoz a pincér, úgy látszik, a kés nem járja. Azt már tudom, hogy a legnagyobb neveltlenség bal kézzel ételhez nyúlni. Ugyanis a kezek szerepe megosztott az ember életében. Vulgárisan fogalmazva: a jobb kéz a száj keze, a bal a fenéke. Azaz WC-használat után a bal van munkában, az asztal mellett pedig a jobb. Igen ám – ötlik fel bennem a kaján gondolat – de mi van akkor, ha az illető balkezes? Miközben ezen a megoldhatatlan problémán töröm a fejem, kihozzák az ennivalót: egy nagy tányér rizst, és a csirkét. Meglehetősen sűrű mártásban úszkálnak valami zöldek meg fehérek, jó diónyi csirkefalatokkal vegyesen. Meg kell állapítanom, hogy szép ez az étel. Az illata meg különösen nyálcsordító. A gyömbéren és fokhagymán kívül nyilván van benne egyéb fűszer is, de hogy mi lehet, vagy mik lehetnek, az számomra rejtély. Jó adag rizst szedek át a csirke mellé. Mennyivel gusztusosabb ez a rizs, mint amit otthon lehet kapni. Szép nagy, hófehér rizsszemek, peregnék ám, nem tapadnak össze. Nem kulimász ez, de mégsem száraz, sörét-szerű csúfság. Otthon nemigen eszem ezt a „keleti köretet”, még rizibizi formájában sem kedvelem túlságosan.

Bár nagyon ízletes ez az indiai koszt, de húsban nem nagyon változatos. Csirke délben, csirke este. Lassan úgy érzem, tollaim és szárnyam nő. De se baj. Most például Chicken Hot Garlic-ot kérek, ezt még nem próbáltam. A pincér felhívja a figyelmemet, vigyázzak, ez az étel nagyon „hot”. Hirtelen azt hiszem, hogy fújdogálni kell, hiszen forró. Aztán leesik: de hogy forró, erős! - Hungarian stomach – mondom neki legyintve – magyar gyomor mindent kibír.

Most ő értetlenkedik, ráadásul elszörnyedve figyel, ahogy még egy kevés örölt chilipaprikát is szórok az ételre. Ha lúd, legyen kövér, mormogom ezt a nem éppen ideillő mondást. Valóban jó erősre sikeredik, a szomszédságomban ülők aligha ennék meg. Hasonló egyébként a manchurianhoz, ebben is azonosíthatatlan zöltségek találhatók a szószban, aminek ízéből kitetszik a chili, illatából pedig a curry. Kipróbálom a csirkét fekete gombával és bambusszal. Az ételek neveit csak-csak lefordítom, ám, hogy mit, milyen gombafajt fed a „fekete gomba”, elképzelni nem tudom. Kérdezem a pincért, mondja a nevét hindiül is, no, ezzel aztán jól ki vagyok segítve. Behív a konyhába, megmutatja. Semmi gomba jellege nincs ennek az ízének, se kalap, se tönk, valami fekete, lepényszerű furcsaság. Mondja, így szállítják nekik, valahonnan délről. Egészen biztos, hogy nem szarvasgomba az illető, azt ismerem. De hiába, még az európai gomba tanban sem vagyok túlzottan járatos, honnan ismerném az indiai,

vélhetően szubtrópusi gombákat? Az viszont, hogy nem ismerem, semmit nem von le az értékéből, ez az étel is annyira finom, mint amilyent az Ajay konyhájától megszoktam. Elgondolom: már vagy ötféle csirkeételt ettem, de még nem próbáltam végig az étlapot. Otthon mi is készül ebből a madárból? Rántott csirke, töltött csirke, csirkepörkölt. Ja, és grillcsirke. Hát, az indiai konyha változatosabb. Hogy senki ne vádolhasson elfogultsággal, vacsorára – no, mi mást? – csirkét eszem kínai módra. Hát, ha eddig nem nagyon tudtam, mit is tömök a gallér mögé, most aztán végképp zavarban vagyok. Zöldségek mindenféle színben, sűrű szosz csodás illattal, bőr nélküli csirkefalatok, húscsíkók. S persze, az elmaradhatatlan rizs. Kicsit szívom a fogamat, elég drága a vacsorám, valamivel több, mint száz rúpia. De – az istenekre mondom – megérte! Ilyenkor nézek szörnyülködve angolszász társaim asztala felé: az istennek nem engednek a jól begyakorolt zabkásájukból. Mert lehet ám ezt a gyalázatos külsejű porridge-ot is rendelni... Hát csak egyék!

Én viszont továbbra sem merek az utcán semmit enni. Tudom, ez botorság. Hiszen ami megfőtt, megsült, annak semmi baja sem lehet. Viszont zavar a por; hihetetlenül porosak az utcák, a rengeteg jármű, a tömeg csak felkavarja ezt a port, szállong, mindent belep. Légy is rengeteg van, a mindenütt tévelygő tehenek hulladéka remek melegágy számukra. Kora reggelente látom, még utcatakarítás előtt, hogy mennyi szemét gyűlik föl az út két szélén. Jó, sepregetik hajnalonta az utcákat rövid nyelvű ágsöprűcskéekkel eléggé mocskos száriba tekert asszonyok, hogy aztán elszállítsák? elégessék? a kupacokat, de ez olyan, mint gyűszűvel meregetni ki a tengert. Így aztán nem visz rá a lélek, hogy bármilyen egzotikus a külleme, bármilyen illatos is, megkóstoljak utcán készült ételt, vagy italt. A minap álldogáltam és figyeltem egy cukornád-lé-árust. Méter hosszú cukornád darabokat, amik közé előzőleg nyers gyömbérszeleteket kevert, hajtott át két bordázott henger között. Így préselte ki belőlük a levét. A fene majd' megevett, úgy szerettem volna megkóstolni. Mégsem tettem. Miért? Mert – írdd és mondd – összesen egyetlen pohara volt, amit ugyan minden kedves vendég után kiöblített egy vödör vízben, de ahogy elnéztem ennek a pohárnak a küllemét, hát az jutott eszembe, hogy jó néhány, igen érdekes betegséget lehetne kapni néhány korty után. Láttam ám egy másik léárust is, ő narancsot, vagy – kérésre – gránátalmát préselt ki. Még jege is volt, ami nyilván nagyon kellemes lehet ebben a melegben. Az ő portékájával sem kísérleteztem. Olvastam ugyanis valahol, hogy nem csak a vezetékes vizet nem szabad inni, de az abból készült jég is ugyan olyan veszélyes. Ezt egyébként Johanna is mondta. Az ő tanácsára veszem a Bisleri nevű palackozott vizet, még fogmosásra is azt használom. Vajon mennyire lehetnek valóságosak ezek a veszélyek? A víz esetében biztosan igaz, hiszen Johanna is, bár több mint tíz éve él Delhiben, palackozott vizet használ. Úgy látszik, az európai immunrendszer nagyon kis határfokkal veszi fel a harcot ezekkel a jó öreg indiai kórokozókkal. Mindegy, inkább óvatoskodom, minthogy „orvosságos zacskóm” tartalmát próbálgassam.