

DM MAGAZIN

Írók a Tisza táján



Déry Endre

hogy az én szívós szervezetem nem bírja... öt évet töltöttem szanatóriumokban, átestem két, több órás tudomlétlen is, akkoriban még bordaplasztikával csináltak, ébren, de ezt te már el sem tudod képzelni.

— Ötvenháromban jöttél Szegedre. Az írócsoport titkára letél.

— Hívtak, jöttem. Ez akkoriban féllálás volt. Úgy gondolták, hogy pontosan megfelel egy lábadozó embernek. Egy darabig a Tiszatáj felelős szerkesztője is voltam.

— Szó, ami szó, nem a legkönnyebb időszaka volt ez az író-ságunk, a szerkesztőségnek sem.

— Tedd hozzá még azt is, hogy akkoriban nősültem. Először az írócsoport Horváth Mihály utcai adójában laktunk a feleségemmel. Nem volt semmink, csak egy kihúzható ágy, meg egy sor pletyka. Rámsütötték, hogy nőket hordok fel a hivatalba.

— Lakást mikor kaptál?

— Először csak társbérletet, lakást tizenkét éve, itt, a Teleki utcában.

— És a szó másik értelmében: mióta van lakásod Szegeden?

— Nézd, az én meghatározó élményeim máshonnan valók. Békecsől, Sopronból, de tudom, hogy egészséges patriotaság nélkül a világot nem lehet pontosan látni. Itthon vagyok én itt, a Tisza partján is, kezdetől fogva.

— Húszesztendeje te szervezted újjá az írócsoportot.

— Ha arra gondolsz, nem akartam én soha vezérkedni. Távol is áll tőlem ez a szerep, de nem sokkal előtte kaptam a József Attila-díjat, a nevem semmiféle elhajlással nem volt összefüggésbe hozható, és hittem, ahogyan ma is hiszek egy megújuló, elkötelezett irodalomban. Azok a melósok, akik között a héten jártam, ugyanezt hiszik, és ez nem véletlen.

Újra felemeli a lapot:

— Azt várják az íróktól, hogy írjanak mai témákról, bírálják, ami visszás, úgy vettem ki a szávaikból, hogy elégük van a langy, semmitmondó, sohavá sem voksoló művekből!

— Legutóbbi könyved évekket ezelőtt jelent meg. Készült-e újabb?

— Kisregényeket tartalmazó könyvem vár kiadásra a Szépirodalmiánál, egy másiknak most kellett volna megjelennie a Móránál. Dolgozom.

— Legújabb írásaidat az Új Aurórában találkoznai. Visszatértél a szülőhelyhez?

— Az ember oda ad írást, ahol szívesen közlik, ahová kérnek tőle.

— Illyés Gyula írja ennek a folyóiratnak az évi első számában: „Szellemi életünk egyik nagy fogatékossága, hogy nem elég provinciális. Nem hat ki eléggé meg a szűkre szabott magyarság életé-

re, s nem vesz abból elég hatást; illetve alig vesz tudomást, mi a feladat és szükséglet a porban, a mélységben, a fájdalmasan oly közeli végeken.” Egy másik helyen a cikknek pedig: „tanulmányértékű még a novellába burkolt mélybe világító életrajz is, egy lelenc kislány lelki alakulásáról”.

— Ez utóbbit az én egyik írásmról jegyezte meg.

— Mire készülsz?

— Az írók érdeklődése egyre jobban az erkölcsi kérdések felé fordul. Erthető. A munkások is azt kérdezték tőlem, miért nem születnek ma regények a hétköznapos hősiességről. Nos, amit én tudok tenni ebben az ügyben: átfogó családregényre készülök. A regény kétszázötven évét ölelne fel. Gyűjtöm az anyagot hozzá. Szeretném megírni az ötvenhat utáni éveket is. Ehhez a könyvhöz is gyűlik az anyag. Írom.

— Mikor dolgozol?

— Mindig délelőtt. Nyolctól ebédig. Eközben megszületik 6-8 oldal.

— Van a fiókban könyved?

— Egy. Sajnos. A körösközi apostol. Szikszai Fabricius Demeter életregénye. Részletek jelentek meg már ebből az írásból folyóiratokban, de az egész nem talál kiadóra. Talán egyszer.

— A közelmúltban sokat láttak Szőregen...

— Azokból az ottlétekből is könyvrészt lesz. Nemsokára megjelenik, Szőreg és népe lesz az egész kötet címe. Tóth Béla faluszociográfiát írt bele, én meg portrékat, érdekes emberekről.

— Ez is várandós tehát.

— Ez is.

— Szoktál még rajzolgatni?

— Szoktam, de csak a magam öröme. Túlságosan is realizitikusak, azt hiszem. Sokkal szívesebben nézegetem a művészbárátok rajzait.

— Képek között élsz.

— Szeretem a szépet. Sok képzőművész barátom van. Hívnak tárlatnyitókra, kritikákat írok a Művészetbe.

— Régebben a Tiszatájban is jelenték még műkritikáid.

— Diákkoromban hallgattam ilyen előadásokat is. Két évig. Egy festő-szobrász, a csodálatos Schéner Miska, maig az egyik legjobb barátom.

— Az irodalmi életéről szélsőségesek a vélemények. Szerinted mire volna szükség, hogy jobban menjenek a dolgok?

— Párbeszédre.

— A dialógus drámai műfaj.

— Gondolod?

— Jó. Akkor drámai is.

— Le kellene ülni egy asztal köré.

— A régi idők irodalmi törzsasztalaira gondolsz?

— Valami olyasfélére. A párbeszéd lehetőségére gondolok, s arra, hogy kezdje el valaki végre, mert ha nem, Don Quijoték maradunk ebben a szegedi provinciában.

(Déry Endre felemeli a tekintetét. A falon Szász Endre képe a lovagról.)

PETRI FERENC

Babgulyás főorvos módra

Szakácsvizsgán akár buktató tétel is lehetne ez a halászlé: 80 gramm ponty, 25 gramm hagyomány, 20 gramm sárgarépa, 20 gramm zöldség, 5 gramm zöldpaprika. Földhöz vágna fakana-lát a mesterszakács is: mivel mérje ki a hagymát, a sárgarépát, a zöldpaprikát? Ugorjon át a patikába? A legjobb házi-asszony is elakadna, ha azt mondanák neki, 10 gramm tojássárgáját tehet a káposztás-burgonyás fánkba, és 5 gramm élesztőt. Könnyítsétek számát, hogy a tojássárgájának egynegyede 10 gramm lenne, ha minden tyúk egyformát tojna, de tessék akkor is elnegyedelni egy eleven tojás sárgáját!

A babgulyás receptje se egyszerűbb. Végy 100 gramm babot, 25 gramm sárgarépát, 20 gramm hagymát, 50 gramm sovány sertéshúst, 20 gramm étolajat, főzd meg, és fogyaszd el jó étvágyal. Garantáltan jó étel lesz belőle, de nem biztosít senkit, hogy próbálja ki. Ezek az ételkeztetési fogott vesebetegeknek valók, ezért kellene a patikamérleg. Ha több lenne bennük a fehérje, a nátrium, kálium, mint amennyi lehet, a betegkeztetési már mérgezősíti tüneteket válthatna ki, és állapotuk rosszabbodhatna. De ki vállalja ilyen bevezető után is, hogy mindenben hallgat az orvosi szóra, és a szilvás gombóchoz csak 5 gramm morzsát ad? Dr. Simon Pál azt mondja, hiába a szigorú előírás, a vesebetegek többsége általában azt eszik, amihez hozzájut. Kiegészíti mondattal azzal, hogy ő maga sem vállalna így a főzést, pedig a receptek egyik kitalálója ő.

Erre mondhatná bárki, hogy ezeknek a recepteknek kár volt megszületniük. Hasonló sorsra jutott eddig az ebédre szánt savanyú káposzta, a rizsfelújít, a spárga morzsával, a tökfőzelék hússal, a sárgarépa-főzelék hússal, a kelfőzelék, a paradicsommártás hússal, a töltött paprika, a bableves, a zöldbabfőzelék, a spenót, a paradicsomos káposzta, a káposztafőzelék, a karfiolleves hússal, és a vacsorára tervezett májas burgonya, lecsó, egresmártás, megymártás, paradicsomos burgonya, gulyás, gomba burgonyával, sárgarépa-zöldborsó főzelék, almamártás, székelykáposzta, rakott karfiol, rizses gomba, spenót burgonyával és rizses borsó tudományos pontossággal összeállított receptjei is. Mindegyik grammnyi pontossággal figyelembe veszi azt a követelményt, hogy a beteg kapjon meg mindent, amire szüksége van, de főlegesen ne terhelje magát. Arra is figyelték a receptek összeállítói, hogy a köztét étrend ne váljon unalmassá, válogathasson a beteg ízlése, gusztyusa szerint is.

Eddigi ismereteinkhez tegyünk hozzá annyit, hogy az ember izomzatának proteinjét — fehérjét — 195 nap alatt fele részben újakkal helyettesíti, a máját pedig tíz nap alatt cseréli ki. A diéta kulcskérdése tehát, hogy a napi 20-25-30 gramm fehérjét mindenképpen kapja meg a beteg az úgy úgynevezett esszenciális aminosavakkal együtt, mert enélkül nem létezhet, de többet ne, mert az a vesét indoklatlanul és veszélyesen terheli meg.

A szegedi orvosok — dr. Simon Pál szakrendelőintézetű főorvos, dr. Dudás Béla városi főorvos és dr. Oláh Ferenc kórházi főorvos, hallgatva dr. Gál György docens, a műveselődés vezetője és dr. Sonkodi Sándor adjunktus, az I. Belklinika veserészlegének vezetője biztatására — arra az ötletre jutottak, hogy megkérjük a konzervgyárat, készítse el az ételket, zárja dobozokba, és kezdje árulni a boltokban. A betegnek majd fölírja az orvos, milyen adagokból összeállított sorozatból vegyen, bemeget a boltba, és beszerzi akár többhétre szóló ételét is. Teljesen nyugodt lehet, hogy evéssel nem árt magának. El is készült egy próbasorozat a Szegedi Konzervgyárban, a klini-

kán is kipróbálták 1973. tavaszán. Idézet egy szakvéleményből:

„A Szegedi Konzervgyár által vesebetegek részére készített konzerveket (ebéd, uzsonna) kipróbáltuk. Mind mennyiség, mind az íz szempontjából a betegek kifogást nem emeltek, az elfogyasztották. Megjegyezni kívánom, hogy ez annál értékesebb, mert diéta szempontjából igényes, „elkényeztetett” betegekrol van szó. A további konzervgyártást szükségesnek tartjuk a vesebetegek diétás problémáinak megoldására.”

Megkérdeztük Gál docent és Sonkodi adjunktust, fontosnak tartanak-e négy év után is a diétás konzervek gyártását.

Dr. Gál György: — Az úgynevezett esszenciális aminosavakat — az isoleucin, leucin, lysin, phenilalanin, methionin, threonin, triptophan és valin sorolható ide — a naponta szükséges mennyiségben csak így tudnánk a szervezetbe bejuttatni. Ha ezt rendszeressé tehetnénk, kevesebb fehérjét kellene fogyasztaniok a betegeknek.

Dr. Sonkodi Sándor: — Akik így egyensúlyban tarthatnák szervezetük anyagcseréjét, egy részük később szorulna művesekeztelésre, más részük talán nem is jutna el addig. Nagyon fontosnak tartom azt a lehetőséget is, hogy kiránduláskor, üdüléskor is magával vihetné ételét a beteg. Most sokszor mindkettőről le kell mondania diétás gondjai miatt.

Dr. Gál György: — Kórházakban, klinikákon is nagy hasznát vennék a konzerveknek. Ha későn jön a beteg, ételle akkor is készen van.

Dr. Sonkodi Sándor: — Még egy lehetőséget említhetünk. A fűszerekről ritkán mondtuk le, a konzervben viszont pótolható a fűszer ugyanolyan jó ízt adó más anyagokkal. Ezek nem ártalmasak.

Dr. Simon Pál: — A vesebeteg általában étvágytalan. Ezek a konzervek találas közben kiegészíthetők lennének egyéni gusztyus szerint is. Tervünk szerint természetesen sótlanul készültek volna a konzervek, de külön kis tasakban csatlakoztatott volna grammra kimérve a sót. Annyit, amennyit fogyaszthat a beteg.

Mindhárom egybehangzóan mondják, hogy külföldi útjaik alkalmával hasonló megoldást sehol sem láttak. Külföldről tehát behozni nem tudnánk, de biztatás lehet ez a tény a konzerviparnak, hiszen várhatóan külföld is érdeklődne ilyen termékei után is. Könnyítene a dolgukat, hogy az ételkeztetés az év bármely szakában elkészíthetők. Akkor gyárthatnák amikor legjobban ráérnek.

Haspártiak vagyunk, jó ételkeztetés nehezen tudunk lemondani. A vesebeteg is nehezen fanyalogdik rá a diétára, vagy az adagokat lépi túl könnyen. Egy csirkecomb, vagy egy kocka sajt, egy tojás, egy zömlé — gyakorlatból tudja, egyszerűen ennyit fogyaszthat. De ki tudja megállni egyetlen combnál, ha előtte az egész csirke? Vagy mi legyen a csirke többi részével? Gondoljunk azokra is, akik egyedül élnek.

Dr. Gál György: — Sok ember életének a meghosszabbításához is hozzájárulhatnánk, ha elkezdnék gyártani ezeket a konzerveket. Evente 300-400 új beteggel kell számolnunk.

Négy éve elaludt Szegeden a diétás konzervek ügye. Ébreszteni szeretnénk volna mostani írásokkal ezt a gondolatot. Amit otthon grammra soha nem fog kimérni a beteg, a nagyzemű gyártás garantált mennyiségben adhatja. Örömmel írhatjuk le azonban befejezőképpen, hogy a konzervgyáriaktól kapott legújabb tájékoztatás szerint fölveték az elejtett fonalat. A gyár új vezetői és szakemberei éppen olyan fontosnak tartják ezt a munkát, mint elődeik.

HORVÁTH DEZSŐ

Pákolitz István

Csillagfogat

Göncölszék aranyrúdjá most fordul rá a Tejútra; székér elé fogva párba az Oroszlán a Bikával.

Gyémántküllős négy bronzkeres csillagszekerét szór szerteszét; Göncölszékér billeg-ballag, rézbakján a Kaszáscsillag

Ezüstös holdsugar-kéve fölállva a székérre; göndör bárányszőke-falka esőzésekör szalazhatja.

A kelő Nap korán jön föl, kertek alatt áll a Göncöl; rubint saroglyában, hátul, a Fiastyúk kotkodácsol.