

S O L T É S Z B É L A

H Á T I Z S Á K K A L
B R A Z Í L I Á B A N



EURÓPA
KÖNYVKIADÓ
BUDAPEST, 2016



Töltött paprika, rántott csirke és csalamádé a kockás abroszon, São Sebastião do Caí. Előtérben a szerző, hátul balra Carlos, a séf

OTTHON A GAÚCHO-KNÁL

Nem kerestem szándékosan újabb és újabb magyar vonatkozású sztorikat, mégis szembejött még egy. Vendéglátóim Brazília legdélebbi csücskében, Rio Grande do Sul államban azzal leptek meg, hogy elvittek egy magyar étterembe. Bruno és Nadini ugyanis két évvel korábban jártak Budapesten egy hosszabb kelet-európai háztiszások túra első állomásaként, egy zuglói önkormányzati képviselőnél couchsurföltek, és nagyon tetszett nekik a madártej, a Vásárcsarnok és a Vakok Intézetének az épülete. Visszatérve Brazíliába látták egyszer a tévében, hogy van a közelükben egy magyar étterem, és gondolták, hogy egyszer elmennek nosztalgiázni, de mindig csak halogatták. Aztán amikor írtam nekik Couchsurfing-en, hogy arra fogok járni, azt válaszolták, hogy remek, akkor elme gyünk együtt töltött paprikát enni.

Az igazat megvallva nem nekik írtam először. A Couchsurfing viszont néha, már-már sorsszerűen, átrajzolta az útitervemet. Porto Alegre-ben, Rio Grande do Sul állam fővárosában, Brazília legdélebbi nagyvárosában valahogy senki nem ért rá azon a hétvégén. Minden szálláskérésemet visszautasították, így végül egy hostelben foglaltam ágyat egy éjszakára. Válaszolt viszont egy nagyon szimpatikusnak tűnő pár, akik nem a városban laktak, hanem vagy száz kilométerrel arrébb, egy kis faluban. Hát jó, gondoltam, akkor Porto Alegre-t megnézem egyedül, aztán elmegyek a faluba, bár túl sok érdekességre nem számítottam. A település neve Feliz volt (ami portugálul azt jelenti: boldog). Ez jó előjelnek tűnt.

Porto Alegre jó város, de nem a világ csodája. Pontosabban egy kicsit mégis az: világszerte híres a progresszív szociálpolitikai in-

tézkedéseiről (például itt vezették be először a részvételi költségvetést, vagyis a lakók beleszólhattak abba, hogy az önkormányzat mire költi a pénzüket), de építészeti és városképileg inkább csak a közepes kategóriába tartozik. Szürke kockaházak és elhagyott gyárépületek sorakoznak egy piszkosbarna folyó partján. Viszont látszott, hogy van benne spiritusz: azon a teljesen átlagos hétköznapon, amikor bejártam Porto Alegre belvárosát, három tüntetésbe is belefutottam. Az első női közalkalmazottak demonstráltak fizetésemelést követelve. A második a génmanipulált élelmiszerek ellen tüntettek. A harmadikon egy szónok azt kiabálta egy megafonba, hogy a legnagyobb brazil tévétársaság, a Globo TV tulajdonosai szabadkőművesek. Mindezek mellett a város tele volt matricázva és graffitizve kormányellenes és kormánypárti jelszavakkal egyaránt, a főutcán pedig volt egy hatalmas foglalt ház, az ablakaiban anarchista zászlókkal.

Nem voltam meglepve. Rio Grande do Sul államról az a hír járja, hogy itt élnek Brazília legnyughatatlanabb és leginkább lázadó kedvű lakói. A helyieket „gaúcho” néven ismerik, utalva arra, hogy elődeik a délbrazil pampákon élő, öntörvényű marhapásztorok voltak. Nem sok híja volt, hogy függetlenné váljon az állam: 1835 és 1845 között elkeseredett függetlenségi háborút vívtak a központi hatalom ellen. A „Rongyosok” (*Farroupilha*) ügyéhez a brazíliai száműzetésbe vonuló, fiatal Giuseppe Garibaldi is csatlakozott, és a háború közben beleszeretett egy gaúcho lányba, Anitába, akit feleségül is vett. Együtt utaztak vissza Itáliába, ahol Garibaldi hamarosan nemzeti hős lett. A Rongyosok Háborúja viszont elbukott, és Rio Grande do Sul Brazília része maradt (nem úgy, mint Uruguay, amely ebben az időszakban nyerte el függetlenségét).

Miután elcsitulak a kedélyek, Rio Grande do Sul északi, dimbes-dombos részére német és olasz bevándorlók érkeztek. Késői leszármazottaik közül ketten a Caxias do Sul-i egyetemen találtak egymásra egy buliban: a német családból származó közgazdász srác, Bruno, és az olasz felmenőkkel bíró történész lány, Nadini.

Egy évvel később már Budapesten szürcsölték a madártejet a nagy európai hátizsákos túrájuk közepette, további két év múlva pedig engem üdvözöltek Feliz buszállomásán, aztán elsétáltunk a házukig, kiültünk a teraszra, és Bruno nekiállt caipirinhát készíteni. Közben pedig utazós sztorikkal szórakoztattuk egymást, ahogy hátizsákos turistáknál ez általában lenni szokott.

Nagyon örültem nekik. Miután az előző három helyen (Floripa, Gramado és Porto Alegre) nem igazán találtam társaságot, Bruno és Nadini házának teraszán üldögélve, caipirinházva és a szomszéd wifijét lopva végre megint minden rendben volt. Ha az ember egyedül utazik, néha úgy jön ki a lépés, hogy magára marad. Viszont annál jobb, amikor megint kellemes társaságra lel: a „boldog” Felizben úgy éreztem magam, mint aki hazatalált.

Pedig az igazi otthonélményt csak másnap éltem át. Beültünk a kocsiába, és elmentünk húsz kilométerrel arrébb, São Sebastião do Caí faluba, annak is a legszélére. Ott állt az étterem, egy teljesen bizarr helyen (a Porto Alegre és Caxias do Sul közötti országút szélén). A felirat egyértelmű volt: „*Restaurante Húngaro*”, az étterem neve viszont rejtélyesebb: „*A Canga*”. Nem ismertem a szót, de Bruno azt mondta, hogy ez portugálul azt jelenti: járom. És valóban, ott lógott a tornácról egy fából faragott járom, amit valami ökrös szekérről szerelhetek le. Bementünk: kockás abroszokkal terített asztalok, paprikafüzérek és a nagy magyar Alföldet ábrázoló képek fogadtak. A tévében csárdás ment – mint később kiderült, egy húszperces felvétel volt végtelenítve.

Rendeltünk, portugálul. Túl sok választásunk nem volt: a magyar étteremben a menüt lehetett megrendelni harmincöt reálért, és pontum. Csirkeaprólék-leves, töltött paprika, rántott csirkecomb csalamádéval és fagylaltos piskóta. Állítólag évente kétszer-háromszor, a nagyobb ünnepeken van gulyás is, de amúgy mindig ugyanaz a menü.

Mit is mondhatnék? A különös menüben az volt a legkülönösebb, hogy nem volt benne semmi különös. A csirkeaprólék-leves kicsit sósabb, a töltött paprika kicsit édesebb, a rántott csirkecombon kicsit vastagabb a panír, mint amit megszoktam. De

amúgy teljesen jófajta házi koszt! Egy pillanatra el is felejtettem, hogy Dél-Brazíliában vagyok, annyira otthonosak voltak az ízek. Csak akkor zökkentem vissza, amikor Nadini lelkendezni kezdett: „Hogy ez a töltött paprika mennyire egzotikus!”

A desszertet már maga a tulajdonos-főszakács hozta ki. Szólt neki a pincér, hogy van itt egy magyar vendég, és látni akarta a saját szemével. Carlos ötvenes, jovialis férfi volt, aki már Brazíliában született, de tökéletesen beszélt magyarul. Egészen enyhe akcentusa volt csak. Először azt hitte, hogy São Paulo-i magyar leszármazott vagyok. Aztán amikor mondtam, hogy Budapestről jöttem, nagyon megörült.

– Jártam már többször Magyarországon – mesélte. – A szüleim a Vajdaságból vándoroltak ki ide a második világháború után. Pár éve haltak meg. A családban mi csak magyarul beszélünk. Anyám nem volt szakács, de nem tudtak mást kitalálni, mint hogy éttermet nyitnak. Ezt vették meg itt, az út szélén, mert Porto Alegreből túl drágák voltak az ingatlanok. Anyám azt főzte, amit tudott: ezt a levest, meg a töltött paprikát. Azóta is azt főzzük.

– Nem változott a recept? – kérdeztem.

– Csak egy kicsit – felelte Carlos. – Mert itt nincs olyan finom paprika, mint Magyarországon. Keserűbb. Úgyhogy több cukrot teszünk a szószba. De a brazilok megszerették, híre ment. Porto Alegre-ből is kijönnek ide hétvégén a töltött paprikáért.

– És Magyarország tetszett?

– Tetszett hát. Szegeden vannak rokonok. Ők csak odáig jutottak Csantavérről, mi meg egészen idáig. Ott voltam náluk egy pár hétig. Egyszer a villamoson, Szegeden, kérdezett valamit egy öreg bácsi. Én meg válaszoltam. Aztán azt mondta nekem, hogy maga nem idevalósi, máshogyan beszél, mint mink, csak nem Orosházáról jött? Én meg azt feleltem rá, hogy egy kicsivel messzebbről...

Csináltunk közös fotót Carlossal, aztán elbúcsúztam, és elindultunk. Kifelé jövet észrevettem még egy feliratot a falon: „Délvidéki magyar konyha”. Késő délután, amikor Bruno-val és Nadinivel a teraszon ezúttal német–brazil kézműves söröket kortyolva lop-

tuk a szomszéd wifijét, rákerestem Carlosra és a Canga étteremre. Egy Porto Alegre-i gasztroblogger posztját találtam meg, ami-ben a derék brazil gourmet arról számolt be, hogy a töltött paprikához kért egy kis brazil chiliszószot, mert a paprikának csípnie kell szerinte – továbbá arról, hogy Google Translate-tel lefordította a rejtélyes feliratot a falon, és arra jutott, hogy az van kiírva, hogy délbrazil (*sulino*) magyar konyha. Egy São Paulo-i magyar leszármazott pedig azt kommentelte a poszt alá, hogy a szerző téved, a kérdéses szó a Vajdaságra vonatkozik.

Én meg csak jólesően emésztettem a töltött paprikát, kortyoltam a sört, és arra gondoltam: alighanem mindkettőjüknek igaza van. Carlos délvidéki főztje legalább annyira délbrazil, mint vajdasági. A gasztrobloggernek azért mindenesetre megmondtam volna, hogy a töltött paprikát nincs értelme meglocsolni chiliszósszal. Se az óházában, se az újban.