

BÄCHER IVÁN  
**VÁNDORBAB**

Ennivaló történetek



Göncöl Kiadó

**BäCHER IVÁN**

**VÁNDORBAB**

**Ennivaló történetek**

**Göncöl Kiadó, 1999**

# TARTALOM

## 1. HOZZÁVALÓK, TUDNIVALÓK, HIÁBAVALÓK

Egészséges táplálkozás

Lábasok

Komplikációk

Reggeli

Letojt tyúk

Gyógytea

Kelkáposzta főzelék

Háztartási könyv

Leolvasztás

Párolt káposzta

Hubertus

Italkör

Fokhagyma

Egészséges táplálkozás II.

## 2. LEVEK, LEVESEK

Paradicsomleves

Nyákleves

Egyszerű sörleves

Potage crème de choux de Bruxelles

Elágazó leves

Repüleves

Fokhagymaleves

Vándorbab

Nóz

Hamis korhelyleves

Másnaposan szűrt leves

## 3. HÚS HÚSSAL

Kecskepörkölt

Kokaspörkölt

Kocsonyapörkölt

[Bográcsbourguignon](#)  
[Rostélyos](#)  
[Sertéscsülök pékné módra](#)  
[Három falat](#)  
[Töltött káposzta](#)  
[Zacskós hús](#)

#### [4. HALAK ÉS HALLEVEK](#)

[Halfejtáska](#)  
[Alapié](#)  
[Versenylé](#)  
[Tüzdelt márna](#)  
[Fogassüllő](#)

#### [5. TÉSZTÁK ÉS VEGETÁRIÁK](#)

[Kétféle hájas](#)  
[Spagetti](#)  
[Puliszka](#)  
[Rakott karfiol](#)  
[Katorka kocka](#)  
[Felfújt](#)  
[Túrógombóc](#)  
[Csöröge](#)  
[Röhögolyó](#)  
[Villámpalacsinta](#)  
[Panúr](#)

#### [6. SZEZONÁLIS](#)

[Húsvét](#)  
[Kucsmagomba](#)  
[Papsapkagomba](#)  
[Töltött karalábé](#)  
[Évi rendes töltike](#)  
[Töltött paprika](#)  
[Csiga](#)  
[Spárgalecsó](#)  
[Erős](#)

[Töltött tök vagy ilyesmi](#)

[Tengeri dinnye](#)

[Dózs](#)

[Dinnyegondok](#)

[Tepertős pogácsa](#)

[Kolbász](#)

[Téli alma](#)

## [7. TÁJJELLEG](#)

[Magyar menü](#)

[Pálpusztai](#)

[Absnici](#)

[Összínai](#)

[Dzsindzsör](#)

[Szkennelt sztrapacska](#)

[Prai](#)

[Bácskai rizses hús](#)

[Szász füstölt, főtt sült](#)

[Egy erdélyi szakácskönyv](#)

## [8. A NYÁRI GYEREK ETETÉSE](#)

[Bacon](#)

[A nyári gyerek etetése](#)

[Víkendvég](#)

[Kutya-tallér](#)

[Új év – új élet](#)

# 1. HOZZÁVALÓK, TUDNIVALÓK, HIÁBAVALÓK

## **Egészséges táplálkozás**

Kétféle az ember.

Az egyik egészségesen él, a másik nem úgy.

Az előbbi magokkal kezdi a napot, délelőtt narancsot facsar, salátákat eszik ebédre, joghurttal, sajttal zárja napját.

Húst nem eszik soha, vagy ha igen, csirkének, pulykának mellét csupán. Esetleg még McDonald's-ba is betér. Mert ott tiszta minden.

Az egészséges ember mértéket tart, akkor eszik, ha éhes vagy, ha ideje van az evésnek.

Az ilyen gyakran megissza a tejet is.

A másik típus, az vadon él.

Ennek házánál az étek rendesen disznózsíron készül. Húst eszik hússal ez. Rajong a zsírosáért, porcogóért, cupákért. Mindent mértéktelenül megsóz, fűszerez, borsoz. Csak a disznóhús a hús neki. A levesben szétfőtt bárányfej talán. A csülök, a köröm, a pacal. Szapári máj. Rostélyos, főtt császár, tepertő, tokány. Abált tokaszalonna mindenekelőtt.

Reggelire a kisüstire hideg pörköltet kanalaz. Ebédelni nem szokott soha. Főétkezés a vacsora nála. Lefekvés előtt hülyére zabálja magát. Csak azért tud aludni, mert a sok sör lenyomja.

Ha meglát egy vegetáriánust, dührohamot kap legott:

– Az embert mindenevőnek teremtette az Úr, nem kérődző baromnak! Mit spekulál, miért nem él? Mit félti magát annyira! Egészség! Pfuj! A rendes ember az beteg!

De hát persze beteg mind a kettő. Csak az előbbi foglalkozik ezzel, az utóbbi pedig nem.

Az egyik egészségesen élve lesz beteg, a másik azért, mert nem vigyáz magára.

Az előbbi félti egészségét, hát lesi magát szüntelen, aki pedig keres, az itt is talál.

A másik beteg lesz egyszer, csak úgy.

Az előbbi betegen él szegény, az utóbbi beteggé éli magát legalább.

Más különbség nincsen közöttük.

Mindkettő meghal időnek előtte.

## **Lábasok**

Szinte hallom lelki füleimmel, amint néhány olvasó most azt dörmögi: fogadjunk, hogy a vége az lesz, hogy nincsen jobb a belül zománcos, kívül piros, egyszerű, hagyományos lábasnál, fogadjunk.

Majd meglátjuk.

Bonyolult dolog a lábas is. Hogy milyen legyen. Minálunk, előző életemben alumínium lábasok is szolgáltak szép számmal. Új életemnek azt mondták, hogy az nem jó, mert rákot csinál, mire én fölháborodva kezdtem mondani, hogy meg vagytok ti örülve, mi harminc éven át használtunk alumínium lábasokat és...

És most nincsenek alumínium lábasaink.

Nem is jó az, vékony a fala, a jó lábasnak pedig vastagnak kell lennie mindenekelőtt, hogy ne kapjon le, mi benne van, és hogy az étel kellő lassúsággal készüljön el, mert úgy lesz jó, ha lassan fő – a hirtelen dolgokat leszámítva, persze.

Így aztán az igazi lábas az öntöttvas lábas. Aki tudja, az tudja, hogy a boldogult időkben a boldogult Csehszlovákiában és a még boldogultabb Szovjetunióban lehetett potom pénzért egészen kiváló öntöttvas lábasokhoz jutni, de a béketáborral együtt bealkonyult a népi demokratikus öntöttvasnak is.

Mindazonáltal a kapitalizmusban sem ismeretlen az öntöttvas edény, csak éppen az ára az, ami a fejlődő országokban használatát bajossá teszi, s ami ráébreszti a konyhai embert az öntöttvas alkalmatosságok fogyatékoságára is, hogy ugyanis azok bidva nehezek, nagyobb darabok mosogatása egész embert kíván, asszonyok, lányok nem is igen szeretik. Ha egy komolyabb öntöttvas edény kibukik a kézből, akkor bizony örülni lehet, ha csak egy négyzetméternyi hidegburkolat törik szilánkosan és nem a lábfej.



Manapság a rozsdamentes acél eszközöknek van kora, ez következik a győzedelmes társadalmi berendezkedés természetéből, tíz-tizenöt évenként néhány milliárd háztartásban lecseréltetik a teljes edényparkot – általában valami tudományos eredményre való hivatkozással, mert a tudósok is csak a piacból élnek. Húsz éve például rábeszéltek a népeket a teflonra, mondván, hogy abban zsiradék nélkül lehet főzni, és az nagyon jó, mert a zsiradéktól hamar meghalunk, mára viszont kiderült, hogy a teflontól halunk meg, viszont a zsiradékra a szervezetnek múlhatatlanul szüksége van. Mindazonáltal a teflon tényleg nem jó, előbb-utóbb szépen lekopik, lerohad róla a titokzatos bevonat és belefő a kosztba.

Ezért – bár nyilván néhány év múlva arról is kiderül majd, hogy halálos ártalmakkal fenyeget alkalmazása – pár éve a falusi kocsmában egy. derék cigányembertől vettünk egy hatdarabos, rozsdamentes acélból készült, a nyeles kislábastól a serpenyőn át a levesfazékig ívelő, üvegfedős, tetszetős készletet. Húszezret kért a becsületes arcú vándororgazda, végül tízezerért megkaptuk a dobozt s még egy bónusz-klumpát is hozzá.

Azóta is elég jól szolgálnak a lábasok, de azért már mutatkoznak rajtuk a fáradtság jelei: egy fődő már bevégezte a kövön, egy fogófül pedig helyrehozhatatlanul meglazult.

Hiába ez sem az igazi.

Az igazi lábasnak lehetőleg minél kevesebb olyan alkatrésze van, ami elromolhat, leeshet, meglazulhat,

letörhet.

Vannak lábasok például, amelyeknek tetején hőmérő is mutatja, milyen idő járja odabenn. Az ilyen hőmérő remek dolog, csak egy baja van, nem bírja a hőt. Az ilyen lábas kocsonya dermesztésére alkalmas leginkább.

Hiába no, akárhogy kerülgetjük a dolgot, a legjobb lábas mégiscsak a régi jó, kívül piros, bévül zománcos, hagyományos lábas, az nem romlik el, annak füle nem lefeg soha, abban az étel nem kap oda, ha teszünk alá tétet és odafigyelünk. Erről a lábasról legfeljebb a zománc pattogozhat le. Istenem, akkor kell venni egy másikat.

Különben is: még a legjobb lábasban is lehet főzni rosszat.

## **A túlfőző**

A magyar nyelv értelmező szótára szerint – idézem – brácsás az, aki tud vagy szokott brácsán játszani.

Nagy igazság lehet ez, mert a szótár vagy öt kiadását néztem át, és ez a terminus technicus rendületlenül dacol az idők változásával.

Kétféle a brácsás tehát: az egyik tud, a másik szokott.

Nem lenne nagy a baj, ha csak a brácsásokkal lenne ez így.

De sajnos így van ez az írókkal, szerkesztőkkel,

tanárokkal, tetőfedőkkel is. (Csak a politológusok mások: ők valamennyien, kivétel nélkül értenek ahhoz, amit csinálnak.) De a konyhában ténykedők, bizony a brácsásra hajaznak.

Mert a konyhában is kétféle az ember: az egyik tud főzni, a másik szokott.

Ez utóbbinak aztán számos alfaja ismeretes. Van, akit rávisz valami kényszer a főzésre, és utálkozva, magamagát szinte megvetve kotyvaszt. Van, aki – hiába szorgos, igyekvő, sőt lelkes is akár – szürke és ízetlen a konyhában is. Van aztán, aki túlfőz.

Szeret főzni ez, és tud is, pontosabban tudna, ha nem csinálná túl a dolgot. De túlcsinálja. Túlfőzi a kosztot mindig.

Párolt káposztája egészen elsőrangú lenne, ha nem locsolná agyon borral mértéktelenül. Húslevében benne van minden, ami kell, de zavaros lesz a végén, mert furtonfurt belekavar, nem bírja megállni, hogy ne nyúlkáljon, fontoskodjon, kavarásszon – túlfőzi levesét.

Jó sóskája olyan savanyú lesz, hogy kicsapódik a nyál a szájból, húsa cafatokra fő, bablevesében a kanál megáll.

Egyedül pörköltet tud csinálni jót a túlfőző, a pörköltnek minden mindegy ugyanis.

De minden egyebet túlfőz ő.

Salátáját, ami isteni lenne amúgy – az első falat után lehet vinni a csap alá, átmosni alaposan, és kezdeni újra.

Mert ehetetlenné ecetezte persze.

Nehéz a túlfőzöt nevelni.

Érzékeny lélek, hisz igyekszik, jót akar. Csak éppen túl akarja a túl jót.

Óvatosan, finoman kell kezelni, szegényt.

Először csak mondani, hogy – bár salátája isteni – ecetet ne tegyen bele, mert fáj a gyomrunk, azt adagolja ki-ki maga.

Szót fogad, mert jámbor lélek a túlfőző általában, de akkor meg úgy elsózza a zöldet, merő akarásból, hogy kiveri az első falatra, kiveri a száját a ragya.

Legokosabb venni az ilyenek egy ügyes és gusztusos kis asztali szettet, amelynek fémtalpatzatába beleállítható két kis üvegcsé, egyikben olajjal, másikban ecettel, aztán tartóban só, bors, esetleg oregano, és meggyőzni a túlfőzöt, hogy nincs annál demokratikusabb, mintha ki-ki maga ízesíti a salátáját.

Nem mindenütt kapható persze efféle alkalmatosság, vagy tucatnyi boltot is végig kellett járni, mire találtak nekem egy ilyen.

## **Komplikációk**

Van úgy, hogy látszólag minden rendben van, s akkor váratlanul elkezdenek a dolgok közbejönni. Beütnek a komplikációk.

Pont ez történt velem a minap, mikor elhatároztam, hogy főzök egy finom főzeléket feltéttel. Elhatározásomat egyébként gazdaságossági

szempontok is motiválták. Gondoltam pénzzel, idővel egyként spórolni fogok.

Volt a kamrában sárgaborsó, fagyasztóban darált hús, hagyma, liszt, fűszerek mindig akadnak, szinte semmi beruházásra nem volt szükség tehát.

Kivettem olvadni a húst, majd három széttépkedett zsemlet belenyomkodtam a tejbe. Aztán beáztattam a sárgaborsót is. Az efféle dolgokat, borsót, lencsét, babot befőttesüvegekben szokásom tárolni a spájzban, mert úgy mutat jól. A borsót tartalmazó üveg nem volt színültig tele, gondoltam hát, hogy nem koszolok külön tálat a beáztatáshoz, hanem az anyagot benne hagyva, a tároló üveget engedem teli vízzel, így is cselekedtem.

Aztán összeállítottam a fasírozott anyagát. Eddig minden rendben volt. Eddig volt minden rendben.

Mert ekkor – váratlanul, de egymás sarkát taposva – jöttek, vonultak, seregelték föl a komplikációk.

Először is, mikor egy laza mozdulattal öntöttem kifelé az üvegből a beáztatott borsót, kis víz csöppent ki csak, de egy szem borsó nem sok, annyi sem potyogott ki. Bedagadt a borsóm. Belekötött az üvegbe, akár a gipsz. Ráztam, ütögettem, felöntöttem újra és újra, de mindhiába, alig jött belőle valami. Kést ragadtam, majd vésőt, kalapácsot, végül már több mint a fele kinn volt, mikor az üveg alja csak beszakadt, összevegyült a maradék borsó a szilánkkal, ki lehetett dobni végre. De hát így kevés lett volna a kinyert anyag, föltettem tehát mellé – áztatás nélkül, csak átöblítve – egy jó félkilónyi lencsét.

A fasírozottat kezdtem sütni aztán.

Első lépcsőben azonnal odaragadt – s egyben oda is

égett persze – a serpenyő aljára mind a pogácsa, mikor kapargatni kezdtem fölfelé, szétestek, mállottak, mintha nem is tettem volna bele két tojást. Majd miután kínkeservesen csak sikerült párat úgy-ahogy egészben tartanom, az edény olajostul, pogácsatörmelékestül lezúgott a rezsóról. Csak lélekjelenlétemnek köszönhető, hogy a nyeles serpenyő nyelét elkapnom, s egyben a freccsenő forró zsiradék előtt egy torreadori mozdulattal eltáncolnom végül mégis sikerült.

Takarítás előtt még elővettem gyorsan a mélyhűtőből egy zacskó apróhúst, megpucoltam két fej hagymát, és föltettem föltétnek egy kis pörköltet föltétlenül.

Közben puhult a borsó, puhult a lencse.

Nekiveselkedtem a rántásnak tehát. Az adja a főzelék zamatát, ízét, no persze nem a vaskos, fokhagymás, zsírban úszó, hanem az érzéssel készülő, ravaszka, finomka, vékony, de mégis fogós, amilyent én is szándékoztam csinálni, és amilyen sikerült is, másodsorra, mert az első, amíg a fasírozottal bajmolódtam, odakapott, de a második jó lett, kellően sűrű, sárgás, rózsaszín, szinte hamvas.

Neki is készültem, hogy berántsam vele a főzelékeket.

Hát mit tapasztalok akkor? Hogy a borsócsuszpájj már épp olyan, mint a rántás. Olyan színű, állagú. Egy szem borsó nem sok, annyi sem volt benne föllelhető. Krém lett, sűrű kulimász. Készen volt, nem is volt rossz íze.

Csak a lencsét rántottam be hát, és mivel még

maradt egy csomó rántásom, gyorsan megtisztítottam nyolc szem krumplit, és kuktában utánaküldtem a többinek egy jó, babéros, savanykás rapid krumplifőzeléket is.

Végül már csak a kilónyi lecsókolbászt kellett gusztusosán bevagdosva kisütnöm, a pörkölt ugyanis mind e közben ronggyá főtt észrevétlenül.

És mégis, mikor jó nyolc órai ténykedés után fölraktam az asztalra a háromféle főzeléket, a lencsét, a tejszínes burgonyát, a napbarnított színű sárgaborsót, a fasírtot, a sötétveres pörköltet, a csillogó sült kolbászt, mellé a salátát, savanyút, akkor bizony megdicsértek, ami mint mindig, mi tagadás, most is jól esett – hiába, itt is csak úgy van, mint másutt: hogy mi munka, kínlódás, idő fekszik a dologban, az végül is senkit nem érdekel, és nem is tartozik senkire.

## **Reggeli**

Mindig érdeklődéssel olvasom a lapok gasztronómiai rovatát általában is, de a javallott heti étrendet kitüntetett alapossággal szoktam átböngészni.

Roppant izgalmas dolog, hétről hétre ráébredni arra, mennyi mindenfélét ehetne az ember.

A múltkorjában pedig az a váratlan szerencse ért, hogy megismerkedhettem egy kedves kolleginával, aki lapjánál efféle étrendeket kompilál hétről hétre.

Hosszasan mesélt nekem felelősségteljes munkájáról, mi mindenre kell az összeállításnál tekintettel lenni, változatosságra, évszakokra, ünnepekre és még mindenféle másra.

Aztán váratlanul tanácsaimat is kikérte a hölgy, amit én roppant örömmel fogadtam, nagyon szeretek tanácsot adni ugyanis, ha még egyszer születhetnék, akkor tanácsadó lennék, semmi más, legföljebb ha még igazgatósági tag.

Konkrétan egyébként a reggeliket illetően kért a szimpatikus hölgy tőlem tippeket. Szolgáltam is persze nem eggyel, soroltam kapásból mindenféle vajas-mézes kalácsokat, ham and eggs-eket, parizeres zsemlyéket, lágy tojásokat, még a müzli szót is kiejtettem szájamon, ahová pedig ez a táp valóságosan be nem került soha.

Naprakészségemet látva, a szimpatikus hölgy megkérdezte, hogy énnekem magamnak mi a kedvenc reggelim, mit veszek leggyakrabban és legszívesebben reggel magamhoz, mire én nem akarván valami disznó tréfával elütni a dolgot – hisz roppant tiszteletet parancsoló személyiség volt a hölgy – őszintén mondtam, hogy én bizony még soha a bűdös életben nem reggeliztem, évtizedek óta csak egy nagy bögre rossz kávé nyelek le reggel, attól öklendezek kicsinyt, mint valami ökör, aztán kezdem a napot.

Mondta erre a hölgy, hogy érdekes, őneki sem szokása reggel enni, kelés után ő is kávé iszik, igaz azt két cigarettával kíséri, de aztán azonnal nekiül étrendeket összeállítani és úgy elmerül a munkában, hogy délutánig nem is észlel éhségérzetet.



Este az más, akkor aztán – tisztesség ne essék szólván – úgy bezabál, hogy bizony rosszul is lesz nemegyszer.

Igen megörültem, hogy megismerhettem egy ilyen rokon lelket, mondtam is, hogy szívesen beszélgetek vele máskor is, mire ő mondta, hogy bár szimpatikus vagyok neki, de ő sajnos nemigen ér rá, minden idejét lefoglalja az étrend-összeállítás, és azzal már rohant is dolgozni, el volt még maradva egy szerdai ebéddel és egy pénteki vacsorával.

Én pedig ballagtam tova, de ez a reggeli-dolog szöveget ütött a fejembe, és napokon, heteken át, akivel csak összeakadtam, azt meginterjúvoltam reggeli-ügyben, szokott-e, mit szokott satöbbi.

Megdöbbentő fölfedezésre jutottam: ebben az országban nem reggelizik – legalábbis városi ember – senki sem.

Nem reggelizik sem tanár, sem orvos, sem ügynök, sem boltos, nem reggelizik senki, reggel mindenki kávézik csupán, egyetlen egy valakivel találkoztam, aki reggel kifacsar magának öt naran csot, de az egy nagyon gazdag ember volt.

Falun persze egy kicsit más a helyzet, ott azért pirkadatkor le-lecsúszik egy-két szál kolbász, kétujjnyi táblaszalonna, maroknyi pöre, lábaska hideg disznópörkölt, töltött káposzta, babgulyás – érdekes módon csupa olyasféle dolog, amely az újságok heti étrend rovatában ritkán szerepel javallott reggeliként.

Ha találkozom a hölgygel, szóvá is teszem ezt.

## Letojt tyúk

Még valamikor tavasszal történt, hogy hátrakóricálva a falusi kert végibe, átpillantottam a szomszédba, és egy különleges lényre lettem figyelmes Lizi néni kövér, hizott, butaságukra büszke, csillogó, tömött tollú tyúkjai közt.

A szörnyű micsoda körülbelül feleakkora volt, mint egy tyúk.

Vöröses, rücskös bőrét nem borította se szőr, se toll, pontosabban ez utóbbiból három meredt ki sebekkel borított hátsó részéből, egy megtépett, – taposott törpepávára emlékeztetően.

Hatalmas karma volt neki, de nem sok. Egyik lábán három, másikon kettő talán.

Tetején piros taréjnak valami szakadt maradéka fittyedt kopasz fejére. Csőre horgas volt, de félrehordott, az alsó és felső nem passzolt össze igazán. Két hatalmas, merev, üveges szem komplettírozta halálmadárrá a lidérces horrorfilmből előtotyogó szerencsétlen dögöt.

– Hát ez mi? – kértdtem Lizi nénit döbbenten.

– Letojt tyúk, kisszívem – mondta. – Tudja, amit ilyen nagyüzemben csinálnak. Két évig tartják, aztán, mikor már letojt, kisszívem, eladják. A Jóska vett húszat, abból átadott hármat nekem, kisszívem.

Elszörnyedtem. így fest a nagyüzemi baromfi. Ez lesz a csirkéből, a tyúkból, kakasból, ha sötét pléhhangárban, drótketrecben cseperedik, ezred-

tízezredmagával. És ilyen szörnyszülöttet veszünk ki a bolti hűtőből és eszünk meg naponta jóízűn.

Megfogadtam, hogy én fagyasztott, bontott csirkét többet nem veszek magamhoz, csak erős, egészséges, büszke, falusi baromfit falok eztán.

A nyár első kétharmadában Pesten marasztaltak bajos dolgaim, csak augusztusban tölthettem pár hetet falun.

Ott viszont az első napon, Lizi néninél vizitálva, hiába kerestem a letojt tyúkokat.

– Pedig ott vannak, kisszívem, csak magukhoz tértek. Már nem lehet szétválasztani őket a többitől – mondta Lizi néni, s egy kis büszkeség csengett ki szavaiból.

Lám – gondoltam –, mit tesz az, ha valaki oda kerül, ahová való. Mit tesz falusi levegő, fű, kukorica, napsütés, napszakok szép ritmusa és a szabadság mindenekelőtt: két hónap alatt tyúk lett a szörnyből, a letojtból.

Pár nap múlva, mikor átmentem megint, a konyhából finom illat csapott meg.

– Kóstolja meg, kisszívem, tyúkpörkölt – és már került is eléem egy jó zaftos combdarab.

– Finom, Lizi néni – mondtam és nem hazudtam. – Látszik, de még az ízén is érződik, hogy ez Lizi néni nevelte tyúk, nem afféle letojt.

– Téved, kisszívem, ez letojt. Jóska megint hozott hatot, de az egyik már nagyon kókadt volt szegény, hát gyorsan levágtam, kisszívem.

Egy pillanatra megállt a falat a számban.

Kipillantottam az udvarra a konyhaajtó üvegén, mert mintha valami kapirgált volna odakinn a gyöpön.

Hatalmas merev félszem nézett vissza egy teljesen kopasz csirkefejből, melynek tetején, mint valami elnyűtt kapedlimaradvány, fityegett a taréj.

Hiába, no, nem kell okoskodni annyit.

## **Gyógytea**

– Mi ez, Mama?

– Gyógytea, Papa.

– Gyógytea? Minek nekem gyógytea? Nem vagyok én beteg!

– Nem vagy beteg, de bizony iszákos vagy. Ez pedig iszákosság elleni gyógytea – mondta Kornbacher Elemérné, született Papp Etelka, és ura orra alá dugta a forró, gőzölgő folyadékkal teli bögrét. Kornbacher Elemér negyvennégy éves könyvelő igen derék, egyszerű férfiú volt, aki munkáját példamutatóan végezte mindig, gyermekeit szeretettel nevelte, asszonyát, Kornbachernét is türelemmel tűrte.

Kornbacher Elemérnek egy hibája volt.

Minden délután megivott néhány fröccsöt.

Egészen pontosan tízet. Kicsit, de tízet. Ebből nem engedett, a maga napi egy liter borából. Minden másból engedett, pontosabban engedett volna, ha lett volna miből –, de ebből nem.

Délután hatkor nyitotta fel a literes palackot, a híradóra tartott az ötödik kisfröccsnél, és este fél tizenegykor, lefekvés előtt végzett az utolsóval.

Nem volt ő alkoholista, nem rúgott be soha, nem hepciáskodott, nem kötözködött a bortól, egyszerűen csak szerette és kész.

Egyébként asszonya is ivott, csak ő nem bort, hanem teát, mindenféle teákat.

Kornbacherné füves volt.

Jó tíz évvel azelőtt hatalmasodott el ez a dolog rajta, a gyógyfüvezés, kúrálás, teázás, tavasztól őszig minden vasárnap délelőtt a budai hegyeket, az órai vonatozással elérhető mezőket, ligeteket, erdőket, folyópartokat járta és gyűjtötte a nyersanyagot, a boltokból is egészítgette készletét, amely igen tekintélyesre nőtt az évek folyamán, teli volt Kornbacherék minden szobája, kamrája, erkélye szárított füvekkel, gazokkal, porokkal.

Kornbachernének remek keveréke volt étvágyjavításra, vizelethajtásra, fölfúvódás ellen, tartott mixtúrát gyomorra, szívre, epére, májra, hurutra, zacskószám állt a fű, mely a lábizzadást gátolja, és másik, amely serkenti azt.

Általában minden bajára volt füve és minden fűvére volt baja, kivéve ezt a gyógyteát, a szeszellenest – ezzel urát kellett szerencsésítetnie.

– Mi van benne? – kérdezte Kornbacher sóhajtva nagyot.

– Egy rész jó csípős angelikagyökér, ugyanennyi rész tárnicsgyökér, amelynél semmi sem jobb a

hurutra, egy rész közönséges ürömfű is van benne, amely a néphit szerint elűzi a vitustáncot is, tettem bele neked egy rész vidraeleckelevet is, amely teli van glikozidáttal, pektinnel, cseranyaggal, végül egy rész vérontógyökér. Ebből megiszol naponta három bögrével, papa, és rá sem fogsz többé a borra nézni.

Belekortyolt Kornbacher, és elhúzta a száját.

– Hány a rész, Mama?

– Öt, Papa, öt. Angelikagyökér, tár...

– Jó-jó, nagyon jó. Csak egy hatodik rész még, úgy érzem, hibádzik belőle – mondta Kornbacher, és kezében a bögrével indult a kamra felé.

Így kapott rá Kornbacher a rumra.

## **Kelkáposzta főzelék**

Mindennek eljön az ideje, így a kelkáposzta főzeléknek is.

Azt csecsszopó-, gyermek-, serdülő-, és ifjúkorában az ember meg nem eszi.

Szerepe van ebben a menza névre hallgató intézményeknek is, amelyekben gyakran szolgálnak föl, pardon löknek-vetnek az iszapos fémpultra valamit, ami kelkáposzta főzeléknek neveztetik, de ez a koszt inkább csak szóban forgó, szájban alig.

A menzai kel emberi fogyasztásra nemigen alkalmas.

Az is hozzájárulhat az étek iránti ellenszenv általában az életút derekáig kitartó rögzüléséhez,

hogy – valódi kelkáposzta főzeléket menzán ugyan nem főznek –, a nevezett intézmények légtere, falai, berendezési tárgyai érdekes módon mégis a tárgyalt főzelék téveszthetetlen szagát árasztják magukból. Ab ovo, függetlenül az aznapi aktuális kosztól.

De nem ez az igazi oka annak, hogy a kelkáposzta főzeléknek csak sokára jön el az ideje.

Hanem az, hogy a kelkáposzta főzelékhez meg kell érni.

Ahhoz túl kéli esni mindazokon a banális történéseken, amelyeken túl kell esni óhatatlanul.

Előbb vagy utóbb, de mindenkinél eljön a kelkáposzta főzelék ideje.

Persze még akkor sem lehet nekiesni azonnal, mindig tekintetbe kell venni a tekintetbe veendőket. Ha van másunk is a világon, akkor tekintetbe kell venni, hogy a kelkáposzta főzeléket nem eszi gyerek, nem eszi, aki érzékeny fokhagymára, köményre, nem eszi a fogyókúra, a diétás, a finnyás – ritka eset, ha egy asztalnál két kelkáposztára érett ember ül.

Nem baj az: az igazi kelkáposzta főzelék az öregség, a magány kosztja.

Mikor eljön az ideje, akkor egy kiló krumplit vesz az ember, no meg egy szép kelt. Hámoz, aprít, vízbe – esetleg húslébe – fokhagymát, köményt, borsot, sót vet. (Előbb persze csinál egy igazi, kicsit kocsonyás zaftú disznópörköltet). Amíg a krumpli és a káposzta puhulnak, az ember megszakítás nélkül fokhagymát pucol. Mikor eljön az ideje, akkor zsíron, paprikával csinál egy olyan fokhagymás rántást, hogy azon maga is elcsodálkozik.

Azután az ember elmegy valahová.

A kelkáposzta főzeléknek ugyanis, éppúgy, mint készítőjének, érni kell.

Mikor az ember hazatalál, mert hazatalál biztosan, ha másképp nem, hát szag után, szed a tányérra a zölde főzelékből és rálocsol a szívet melengetőn piros pörköltből pár kanállal, beleszagol, és a köményes fokhagyma áradó illata lassan betölti a rászakadt magány láthatatlan harangját.

És akkor az ember, csak a forma kedvéért, megkérdi: ki kér?

És akkor egy húszéves gyerek jelentkezik és fölfalja az egészet.

És akkor oda van minden koncepció már megint.

## **Háztartási könyv**

Lomb Elvira, amióta csak önállósította magát, tehát egyetemista korától vezet háztartási könyvet, ami egy kis füzet persze.

Vezetett ilyet anyja, nagymama, dédanyja is, hát ő is vezet, még ha nem divat már, ő akkor is vezet, nem kérkedik vele, nem mutogatja barátainak, barátnőinek sem, magának vezeti azt, a jelennek s jövőnek, pontosabban a múltnak, mert pontosan tudja már – megőrizvén és gyakran lapozgatván anyja, nagymama háztartási könyveit –, hogy nincs érdekesebb a tegnapi háztartási könyvnél, annál legfeljebb csak a tegnapelőtti, tíz évvel, száz évvel előtti érdekesebb.



Kisméretű, puha, halványlila fedelű szószedetbe kezdte a vezetést tizenkilenc éves korában Lomb Elvira, a bevétel oldalra mindig beírta a szülői apanázst, az ösztöndíjat, később a kisebb alkalmi munkákból keresett pár száz forintokat, a kiadás oldalra pedig szépen, amit kell: hat forint kenyér, hat tej, két forint krumplira, huszonöt palack vörösbor.

Tanár lett Elvirából, szegény magyar magyartanár, gondosan be kellett osztania minden forintot, különösen, amíg egyedül élt, márpedig pár évig bizony úgy élt, szülei ugyan minden megtakarított pénzüket és minden kölcsönforrást mozgósítva vettek neki egy kis garzonlakást a Baross utcában, de azt sokáig maga lakta az ifjú tanárnő, voltak ugyan vendégei gyakran, előadódott, hogy aludnia sem kellett egyedül, de tartósan még jó darabig nem ragadt oda senki, maga vezette a bevétel, kiadás rovatokat az évente cserélődő füzetekbe Elvira, maga írta be az egyikbe, hogy: fizetés háromezer-négyszáz forint, anyától háromezer, a másikba pedig: könyv kétszáz, kenyér negyven, tej harminc forint és így tovább.

Aztán istennek hála, Lomb Elvira is emberére lett, egy derék mérnökemberre, aki az egyetem elvégzése után a tanszéken maradt, össze is költöztek, hamarosan két kisgyermekkel is megajándékozták egymást, a magyarságot és a jóistent, de hát a két fizetés se volt sok, be kellett osztani minden fillért, írta is be Elvira minden hónapban, minden héten, mindennap a bevételeket és kiadásokat: iskola fizetés kilencezer-háromszáz, Laci fizetés tizenegyezer-kétszáz, kiló kenyér nyolcvan, liter tej hetvenöt, benzin ezeregy.

Aztán Lacinak meghalt egy nagybácsikája, akitől örökölt százezer forintot. Ehhez kölcsönként mégannyit a Laci. Ezzel a kétszázézerrel pedig – dacolva Elvira tiltakozásával – tőzsdézni kezdett. Volt egy barátja, osztálytárs még az általános iskolából, a Huba, aki eleinte segített neki. Később már nem szorult segítségre. Nem panaszkodhatott Laci a szerencsére sem, brókerére is rátalált, de mindenekelőtt tehetsége volt a tőzsdéhez Lacinak, istenáldotta.

Úgyhogy kilencvenötben át is cihelődtek Budára.

Kilencvenhat őszén pedig megkezdődött az építkezés Telkiben.

Közben Elvira vezette a füzeteket tovább rendületlenül. Beírta a bevétel rovatba, hogy iskola-fizetés: huszonkilencezer, egyetemi fizetés negyvenezer, Lacitól rezsi kétszázézer, kosztra kétszázötven, a másik rovatba pedig szépen róttá Elvira a kiadásokat: OTP százhetvenezer nyolcszáznegyvenkettő, Alfa: hetven ezer, aztán sorjázta a napi kiadások: tej nyolcvan, kenyér hetven, gyufa negyvenkettő.

Aztán vezette Elvira a füzetet tavaly is.

De azért megakadt a tolla, amikor a második, a kiadás rovatba beírta ősszel: kenyér száz, tej száz, gyufa hatvan, tőzsde hetvenmillió.

## **Leolvasztás**

Minden szaknak, szezonnak megvannak a maga jellegzetes ízei.

Ha kinn méteres a hó, akkor odabenn biztosan a forralt bor fűszeres illata vegyül a töltött káposzta súlyos szagával, ha viszont megáll az izzó napkorong odafönn, akkor alatta jeges gyümölcsleves, könnyed, ám színpompás saláta tarkállik leginkább, ugye.

Ilyenkor pedig, nyár elején a gyerek hozzá se piszkál már az eperhez, a zöldborsóra ember ránézni alig bír, viszont mindenki várja, hogy bejöjjön végre a tök, és jó érzésű emberek között mind többször kerül szóba az első, vagyis a legjobb, legzaftosabb, legvöröslőbb lecsó.

Rend van a világban.

De van – általában ilyenkor – egy különleges alkalom, amikor minden borul.

Amikor műsoron kívül eszünk olyas dolgokat, amelyeket eszünk ágába se lett volna enni, ... ha nem kellene leolvasztanunk a fagyasztót.

De néha le kell. Különösen ilyenkor, amikor érik a zöldség, a gyümölcs, és rekkenő melegben még nem lilul be azonnal a hentesnél a hús.

Ilyentájt majd minden háztartásban nekiáll a nép, kihúzza a dugót, kinyitja az ajtót, vagy fölajtja a tetőt és fölزابálja mind, ami a fiókban, láda alján rekedt.

Egészen különleges ebédek, vacsorák keverednek az asztalra ilyenkor.

Előadódik, hogy mindenki mást eszik, a nagypapa februári gulyást, az ember tavalyi lecsót, az asszony franciasalátának eltett zöldségmaradékot, a gyerekek

húslevest, mind másfélét persze.

A leolvasztás mindig szolgál lepetéssel.

Például belekapunk egy hónapokkal előbb elrejtett sörösüveg maradékába.

És persze ott vannak a titkok. A zacsik, a pakkok, amelyekről lekopott vagy amelyekre nem is került írás, hisz mikor betettük, tudtuk mi az, és el sem tudtuk képzelni azt, hogy elfelejthetjük egyszer.

Ilyenkor következnek az improvizatív vacsorák.

Ilyenkor készül húsleves csülökből, kerül az asztalra sült csont.

Persze adódhatnak szenzációs leletek is.

Szerencsés kéz bukkanhat megbúvó szűzpecsenyére, szilvásváradi pizstrángra vagy még szilveszterkor beágyazott fél üveg viszkire is akár.

Viszont általános gond, hogy mi legyen a hurkával. Olyan fagyasztó alig van, amelyben hurka ne lenne, általában több csomag.

Gyerek hurkára nem vetemedik.

Egy felet megeszik a ház ura, egy felet a kutya, esetleg.

De mi legyen a többivel?

Ilyenkor július elején tehát, amikor odakinn csöndesen csordogál az aszfalt, és már késő este se hűl harminc fok alá a lég, ha ilyenkor vendégségbe invitálnak minket és az asztalon már ott reng a kocsonya, amelynek tetejét fél centis zsír vonja be, és aztán hozzák utána halommal a ennen zsírjában ropogósra sült véres hurkák és a repedésekből

kitüremkedő vaskos májasok halmait, akkor biztosak lehetünk abban, hogy házigazdáinknak beérett a germersdorfija.

## **Párolt káposzta**

A párolt káposztáknak is megvan a maguk sorsa.

Itt van az én esetem példának okáért.

Kezdődött azzal – alighanem még az óvodai napközis koszt rendszeres fogyasztásának konzekvenciájaként –, hogy a párolt káposztát tizennyolc éves koromig szívből utáltam.

Aztán a katonaidőmet töltvén támadt egy barátom, aki remekül főzött és még remekebbül tudott étkekről, étkekről is, beszélni. Vele szerettem meg a párolt káposztát, sült libacomball, köményes karmonádlival és disznótorossal mindenekelőtt.

Az első ételek egyike volt, amelyet magam is elkészítettem, és amelyet huszonöt éve rendszeresen készítek mindmáig.

De bizony az eltelt idő az én párolt káposztámat roppant változásokon vitte át, rá sem ismerne az akkori párolt káposztám a maira.

A párolt káposzta nem csupán az egyik első enkézzel főzött ételem volt, de egyik első prózai írásom is e tárgykörből nyerte tematikáját, így nem is kell föltétlenül csupán megbízhatatlan emlékezetemre támaszkodnom, amikor földézem lázas, viharos ifjúságom párolt káposztáját.

Akkoriban az apróra metélt édes káposztát legfőképp jól besóztam és állni hagytam...

Ezután gyorsan elrohantam focizni, olvastam másfél óra Hegelt, megittam egy deci Unicumot, írtam valami verset, elrohantam egy elmeógyógyintézetbe, ahol magyar nótákat tanítottam a bolondoknak, hátha meggyógyulnak attól, benéztem egyik haldokló nagyanyámhoz a kórházba, oda- vagy visszaútban ejtettem egy régi barátnőmet, megtértem valami új barátnőmhöz, ittam pár tucat kisfröccsöt és meghallgattam apámat, aki megmagyarázta, hogy a párolt káposztába nem kell semmi, se alma, se szőlő, se pezsgő, se bor, a párolt káposztához káposzta kell, só, cukor és ecet...

Ezután kifacsartam, majd leforráztam a káposztát és alája – egy kiló káposztához legalább fél kilót számítva, laskára vágott hagymát fonnyasztottam. Azon aztán gondosan karamellizáltam a két evőkanál kristálycukrot.

Mikor már jó barna volt, akkor dobtam rá a káposztát, aztán, amíg szinte folyamatosan gazdagítottam, bonyolítottam, tetéztem, szédítettem és bolondítottam, csűrtem és csavartam szegényt, apróra szelt almát dobtam hármat bele, fürtnyi szőlőszemmel szédítettem, maréknyi savanyú káposztával tettem izgatóbbá, paradicsommal, paprikával adtam frissebb ízt neki, ecettel, citrommal, pezsgővel, vörösborral próbáltam különböztetni minden káposztától, tettem persze bele a són, a borson túl szegfűszeget, szegfűborsot, köményt, babért, koriandert, konyakot, sört, Worcester-szószt, lekvárt, mézet és minden egyebet, ami minden újért

lázasan nyúló kezem ügyébe jutott.

Aztán, ahogy múltak az évek, úgy változott lassan a párolt káposztám is velem.

Arra hamar rájöttem, hogy a káposztát forrázni teljesen fölösleges, mehet rögtön a zsiradékra az anyag, de tíz év múltán már hagymát se szeltem alá.

Ekkor már az almára rég szégyenkezve emlékeztem vissza, igyekeztem is inkább elfelejteni, hisz attól csak kásás és édes lett a dolog, viszont a becsületes, polgári párolt káposztától messzire került.

A szőlőt ifjúkori botlásnak tudtam be csupán, és azt is be kellett látnom egyszer, hogy a párolt káposzta nem lecsó, hogy paradicsom, paprika kelljen bele.

Ahogy múltak az évek, lassan elmaradt a citrom, a bor is, és minden bolondéria.

Ma már, ha párolt káposztát csinálok, akkor nem teszek mást, csak káposztát párolok.

Só, bors, csöpp ecet – ennyi mi a régmúltból megmaradt.

Csudájára jönnek, kérdik is receptjét, megadom persze szívesen, “hisz egyszerű az: meg kell öregedni csupán.

De azt már nem mondom el senkinek, hogy néha, amikor senki se látja, azért titkon belelöttyintek egy kis vörösbort ma is.

Szerednyei Kelemen főiskolai docens bevágta az ajtót.

Bevágta, de úgy, mint még soha. Rettentően bevágta. Döngött az egész lépcsőház bele.

Gyorsan indult lefelé, futott szinte, mint aki fél, hogy vissza talál fordulni mégis.

Aztán, amikor leért, kilépett a kapun és beszippantott az esti, pesti utca piszkos, de mégis jóleső legébe, furcsa, csöndes büszkeség töltötte el, tisztának érezte magát és nagyon erősnek.

És szabadnak mindenekelőtt.

Rettentő szabadnak.

Elindult.

Nem is habozott, tudta hova megy. Az Eötvös utcába, persze.

A Visegrádi utcában lakott akkoriban, a Csanády sarkánál, már öt éve ott lakott a harmadikon a feleségével, két kamaszodó gyerekével, egy nem elég nagy, de elég szép, elég jó háromszobás lakásban.

Mielőtt kiért volna a körútra, egy sörözőbe, inkább valami éjszakai pizzériába ment le, és kért egy fél Hubertust.

Rég esett Hubertus ennyire jól neki.

Tulajdonképpen ezt az italt nem nagyon szerette.

És mégis – nagyon. Már régóta nemigen ivott rövidet, csak egy-két sört volt szokása pattintani hazatérve. Otthon, persze azért néha adódott elő alkalom, társaság, öröm vagy bánat, minek kapcsán stampedli került a kezébe, de akkor mégiscsak whiskyt, konyakot, jóféle vodkát ivott, ha ihatott.

## **Hubertus**



Hubertust gimnazista és főiskolás korában ivott apjával, mindig vasárnap délelőttönként, az MTK-meccs előtt, az Előre pálya hatalmas lelátójának oldalában lévő csehóban, hosszas sorban állás után, Népsporttal a zakózsebben, tökmagot ropogtatva az egészhez.

Maradt is aztán a Hubertusnál sokáig a leendő docens.

Aztán munkába állt, megnősült, és szinte észrevétlenül, ahogy a meccsek, ahogy az apa, ahogy az ifjúság, úgy fogyott el szép lassan életéből a Hubertus is.

Néha ivott azért, például amikor a szülészetről hazatért, vagy amikor a temetőből, egyszóval, ha valamit nagyon kellett innia, akkor Hubertust ivott.

Most is azt dobott be tehát, megforgatta szájában a selymes, édeskés folyadékot, leszigetelte csöpp szódával, azt gondolta magában: Na!, és ment határozottan a körúton az Eötvös utca felé.

Mikor a kapu elé ért, hosszasan bogarászta a táblát, majd becsöngetett.

– Ó – mondták a kaputelefonon át neki, és már berregett is a bejárat.

Másfél éve találkozott volt osztálytársával, aki több is volt, mint osztálytárs, aki itt lakik, és aki mondta, hogy egyedül él, "gyermeke nincsen, férje volt, de az sincs már, és bármikor ugorjon csak föl Szerednyei, amire Szerednyei mondta is, hogy a jövő héten felugrik biztosan.

Épp két éve volt ennek.

Szerednyeik most fölliftezték a másodikra.

Hatvan körüli, pongyolás, csontsovány hölgy nyitott ajtót.

– Kelikém! – üvöltötte és nyakába borult a docensnek. – Mi van veled? Az isten verje meg azt a ronda sváb fejedet! Legalább néha feldughatnád azt a mocskos pofádat, ha már elcseszted a lányom életét! Na, mindegy! Gyere be, te gané!

Odabenn a szobában egy nyúzott harmincöt éves asszony mosolygott zavartan.

– A mama is itt lakik most...

– Már nem sokáig, ne félj, már nem sokáig, és akkor majd lehet...

– Anya!

A döbbsent docens pillanatok alatt megtudta, hogy Éva apja meghalt, anyját négyszer műtötték már, Éva persze, hogy magához vette, most ketten élnek, a mama hetente befekszik kemoterápiára, ki is hullott a haja mind...

– Idenézz, Kelikém! – rikkantott az asszony és széles mozdulattal lekapta tar fejéről a parókát. – Szarni rá! Igyunk! Van még egy kis Hubertus, nekem nemigen szabadna innom, de ez a lány minden héten vesz egy üveg Hubertust, nem tudom miért, én mindenesetre megiszom, az anyjuk istenit, na, gyere...

Hiába ivott meg Szerednyeik majd egy decivel, mikor leszabadult az utcára, első útja mégis a piaccal szemben lévő kocsmába vezetett.

Aztán megrázta magát, és a Jókai tér felé irányozta

határozott lépteit.

Itt nem volt kaputelefon, fölment direkte. Odafönn sem kellett csöngetnie, résnyire nyitva volt az ajtó. Rettentő zsvivaj szűrődött ki bentről. Megtorpant, legyintett, már fordult volna vissza, aztán mégis belépett. – Szia, ülj le – mondta az előszobával egybenyitott konyhában mosogató és neki háttal álló asszony, akivel Szerednyei együtt volt ösztöndíjas Moszkvában, és akivel pár hónapja futottak össze.

– Mi ez a sok gyerek? – kérdezte a szerte heverő, szaladó, görgő apróságokat lépdelve át. – Azt mondtad, kettő van, és kilenckor fekszenek...

– Kettő van, de most itt lakik a húgom kettője is, azok meg éjfél előtt nemigen szoktak ledőlni, meg itt van a szomszéd Lajoska, akinek eltörött a lába, az öszszes, az anyja elvonón van... Lajoska, gyere csak! Szaladj le, és hozz egy kis üveg Hubertust az éjjelnappaliból! Nem, csak hadd menjen, ügyesen lépcsőzik a mankóval, itt van a házban a bolt, Lajoska szeret lemenni, ne félj, mindjárt leülünk, csak még páran nem ettek, kérsz egy kis grízes tésztát, hé, Jenő, engeded el a macskát, a szomszédoknak két macskája is van, itt laknak, csak pisilni járnak haza, azért kell nyitva hagyni az ajtót...

Innen az Engels térre sétált Szerednyei. Kezdett lassulni.

Megnyomta a gombot. Elég sokat kellett várnia.

– Ki az? – kérdezte egy ijedt női hang.

– Szerednyei vagyok – mondta Szerednyei. – Jézusom! – kiáltott föl a még ijedtebb női hang.

– No... Izé... Nem... Nem akarok zavarni... –  
dadogott a férfi, aki már gyanút fogott.

– Jaj, istenem – suttogta a női hang a falból. – Nem tudnál máskor jönni...

– Dehogynem – mondta Szerednyei, de amikor a Gyopárba betért és kezébe kapta a világos és sötétbarna szín között ingadozó, sűrű folyadékkal telt, féldecis poharat, tudta már, hogy nem.

A Báthory utcába vonszolta magát. A megfelelő kapunál felcsengetett.

Beengedték, fölliftezt, belépett és elcsodálkozott nagyon.

A nagy négyszobás lakás, ahol ezelőtt tizenkét évvel két esztendőn át lakott, a lerobbant, szegényes, öreg bútorokkal teliszúfolt lakás most tágas, elegáns, gyönyörű volt.

Szép volt a mosolygós asszony is. Szerednyei valamikori tanítványa a főiskolán. Hófehér, fölül szinte teljesen kigombolt köntösben volt, karjában pár hetes kisdedit viselt.

Egy évvel előbb találkoztak utoljára. Akkor nem volt a lány ilyen szép, nyugodt, kisimult.

– Kérlek, nagyon kérlek, gyere föl – mondta akkor.

– Ó a férjem – mondta most. – Nem zavar, ha közben eszünk?

Szerednyeit ez nem zavarta. Bemutatkozott és ellihegte, hogy kivert kutya éppen.

– Igyál valamit – mondta a mosolygó, szőke férj, és a tanár előtt megnyílt egy hatalmas kolóniai bárszekrény tárnája. Szerednyei a majd félszáz üveg

mögött a sarokba dugva, egy apró, féldecis Hubertusra lelt.

– Azt, ha lehet, ne – szabadkozott elbűvölő mosollyal a házigazda. – Az Krisztináé. Őrizgeti már nem tudom mióta. Valami emlék vagy mi... Az ő dolga...

Ballantine's-t választott a kilencféle whiskyből. Kellemesen eldiskurált a férjjel, aki vállalatot igazgat, nem is akármilyet, de vegyeset, sokat utazik, viszi az asszonyt is magával, ha lehet, mert Krisztina imád utazni, a lakás pár hónapja készült el, de eladják nemsokára, mert épül a házuk Adyligeten.

Eközben az asszony csöndesen, nyugodtan, arcán finom mosollyal szoptatott.

Mire Szerednyei hazaért, éjjel két óra volt.

Felesége a konyhaasztal mellett kisírt szemekkel ült.

Szerednyei átölelte az asszonyt. Furcsa, csöndes büszkeség töltötte el, tisztának érezte magát és nagyon erősnek.

– Na... Itt vagyok... Nincsen semmi baj... Jártam egyet, s itt vagyok... Nna... És hoztam is neked valamit – mondta és elővett zsebéből egy kék címkés, kétdecis üveget.

## **Italkör**

Mi tagadás sörös vagyok.

Szeretem a sört.

Volt idő, amikor boros voltam, egészen pontosan fröccsös, még pontosabban kisfröccsös, de évek óta – magam sem tudom miért – a sör esik jól, meg is iszom naponta pár palackkal, napközben soha, ha csak nincs valami kényszerítő esemény, akció, rendkívüliség, vasárnap, falusi munka, disznóölés, más efféle, de ha nincs, akkor délután négyig, fél ötig csak teát iszom, egy-két literrel.

A második, tehát délutáni kutyasétáltatást szoktam összekötni az első pohár sör elfogyasztásával, mely általában valamely vendéglátóhely hűvösében történik, azért ott, hogy naponta legyenek egy kicsit valahol, hogy legyen honnan sietnem oda, ahonnan indultam fél órával elébb, haza.

Otthon aztán a főzés közben megiszom még egy sört, egy harmadikat vacsorához, aztán még eggyel megköszöntöm az estét, ha jönni talál valaki, nem vagyok oly bárdolatlan persze, hogy elnézzem, amint magában iszik, ha fölindulok valamin, bizony akkor előadódik, hogy izgalmamban, idegességemben még egy plusz butéliát fölnyitok, ráadásul, ha a kelleténél többet iszom, akkor könnyen föl is indulok – mindennek dacára lényegiben vigyázok magamra, nemigen iszom töményét, évek óta, na jó, hosszú hónapok óta nem voltam másnapos, délelőtt tízkor majd mindennap ott ülök a szövegszerkesztő előtt, akár valami robot.

Mindazonáltal egy véletlenül becsúszott rutinvér-vizsgálat kimutatta, hogy a májammal valami micsodája épp négyszerese a normálisnak. A derék doktor azt javasolta, hogy ne igyak annyit, próbáljam csökkenteni az adagot, esetleg igyak valami mást.

Ezen ne múljon, gondoltam, én eddig sem azért ittam a sört, mert gyöngé vagyok, mert nem tudtam volna megállni, hogy ne igyak, hanem mert szeretem a sört, és eszembe sem jutott nem annyit inni, amennyi jól esik.

De ha azt mondják, ne igyak sört, hát nem iszom sört, az nekem nem egy feladat.

Vettem egy karton paradicsomlevet, gondoltam szeretem azt is, megpróbálkozom vele.

Délelőtt, mint addig, teáztam, délután és este leveztem. Egy-két nap után konstatáltam, hogy paradicsomléből épp ugyanannyit iszom, mint sörből, az ivás nem az alkoholszomj és nem is a folyadékbevitel céljából történik énnálam, hanem idegi alapon, hogy ugyanis fogjam a poharat, töltsék, szájhoz emeljek, vagyis csináljak valamit, ha már nem csinállok semmit éppen.

Nem is zavart volna ez a fölismerés, ha három nap elteltével nem kezdett volna égni úgy a gyomrom, mint a gyehenna. Kimarta annak az átkozott paradicsomnak a sava.

Gondoltam ekkor egy nagyot, vettem pár karton tejet.

Megmondom őszintén, jól esett, messzi gyermekkor ízeit, hangulatát idézte föl bennem, miközben kortyolgattam, iszogattam, vedelgettem a tejet.

Estére aztán olyan konzekvenciái lettek a tejezésnek, amelyek részletezésétől megkímélném az olvasót – legyen elég annyi, hogy lemondtam a tejről, de azonnal.

A szódát együtt élő társaim tiltották be, mondván, hogy ilyen csuklás és böfögés mellett nem lehet élni, a limonádétól fölment a cukrom, a narancslé a koleszterinszintet ugrasztotta meg rémesen.

Már-már arra gondoltam, hogy semmit sem iszom, de nem akartam kockára tenni egyetlen egészséges szervem, a vesém egészségét.

Ügy döntöttem végül, hogy teázni fogok, hisz ha délelőtt teázom, nyugodtan folytathatom azt délután is. Úgy is tettem, nem is volt semmi gond, a teával igen jól el lehetett babrálni, beüzemeltem az ócska szamovárt, mindenféle finom teafüveket vettem: Jasmint, Earl Grey-t, sárgát, zöldet, kéket, s pár nap teltével már szinte éreztem, ahogy regenerálódik a májam.

De akkor kiment csúnyán a szívem.

Úgy kalimpált, zörömbölt össze-vissza, oly kapitális extrákat produkált, hogy az EKG-n összeszaladtak a nővérek a biciklim körül.

Kérdezték, nem iszom-e túl sokat, mondtam, nemigen és csak teát, kérdezték mennyit, mondtam, ha hat-nyolc litert.

No, a doktor letiltott a teáról legott.

Viszont új iniciatívával rukkolt elő: hogy ugyanis igyak gyümölcsteát.

Megfogadtam a tanácsát, vettem hársfa-, kamilla-, csipke-, levendula-, borsmenta-, fodormenta-, mittudoménmég-hovamentateákat és kipróbáltam ezt a dolgot is.

No, ez végre beválni látszik. Nem marja a bélést, nem okoz álmatlanságot, nem bódít, nem kábít, nem



élénkít, impotenciát sem okoz annyira, nem kell tőle böfögni, úgy mondják, még egészséges is.

Egy baja van.

Nem szeretem.

## **Fokhagyma**

Laky Levente előadó harmincnégy éves volt, amikor először érzett szúrást a szívében. Ebédeltek éppen az asszonnyal, a két gyerekekkel és az anyóssal, és arról beszélgettek, mi legyen a hétvégén. Laky mondta, hogy ő a maga részéről kimegy a meccsre, kér is rá egy kis pénzt, mire Lakyné azt mondta, hogy ő a maga részéről egy nagy túrót ad, nem pénzt, az anyós meg csak annyit mondott, hogy: „Na, ugye...”

Először nyilallt bele az előadó szívébe valami, dörzsölni is kezdte jobb tenyerével bal mellkasát, és dörzsölés közben eszébe jutott az ő kedvenc ceglédi nagymamája, aki mindig azt mondogatta, hogy: „Egyél, fiam sok fokhagymát, az jó a szívre”.

Laky Levente ettől fogva nem járt ki a meccsre, viszont mind többet foglalkozott a fokhagymával.

Gonddal kigazdálkodott dugipénzéből, hetente egyszer-kétszer kijárt a Kolossy téri piacra például, ahol remek brassói van kilencvenért.

A hátsó soron lévő zöldségesnél mindig vett egy fej fokhagymát, és a pecsenyés pultnál bicskájával ráapritott pár gerezdet, hatot-nyolcat is a lila tálon gőzölgő kosztra.

Nem is fájt a Laky szíve annyit.

Reggelente pirítóst evett, vastagon bedörzsölve fokhagymával, a lépcsőházban persze, mert az anyósa nem bírta a fokhagyma szagát, de ez nem volt gond Lakynak, mert évek óta cigarettázni is a lépcsőházba járt ki, mióta a Lakyné köhögős lett, szegény.

Munkahelyére menet mindig vett egy fél kiló túrót, kevés margarint, odabenn egy tálkában összekeverte, borsozta, sózta és belevagdosott a mindig táskájában lévő fokhagymafüzérből egy fejet. Ezt ette az irodában rozskenyérral minden délelőtt.

Amikor munkanélküli lett, gyakran készített fokhagymalevest. Persze nem otthon, hanem a barátnőjénél, akihez elment minden reggel, a pirítós után, ez a barátnője adott is neki fizetésnyi pénzt, kétszer, többször nem volt rá szüksége, elindult Laky minden reggel a barátnőjéhez, akivel fokhagymalevest főztek, kevés vajon megpároltak vagy tíz összezúzott gerezdet, sózták, borsozták, felöntötték vízzel, deci fehérborral, behabarták tojássárgájával elkevert tejföllel, pirított kenyérkockával, reszelt sajttal ették, gyorsan, mert fél három körül jött haza a férje...

Nem is fájt a Laky szíve annyit.

Ha meg fájt, akkor bekapott egy-két gerezddel, csak úgy, á la natúr, bekapott gyakran utcán, villamoson, lépcsőházban, otthon, és ha még akkor is fájt, bekente mellkasát Laky, rájött ugyanis, hogy a mellkason szétkent pár gerezd mindennél jobb a szívre.

Mondta is a szállító, amikor a Rottenbiller és a Dembinszky utca sarkán a tepsire tették Lakyt, hogy:

„Te Jóska, ez valami penetráns!”

## **Egészséges táplálkozás II.**

Mayer Ede tanácsadót elkapta a grippe.

Mondta neki a felesége, hogy ez azért van, mert nem jut a szervezetébe, abba a gebe testbe C-vitamin, nem eszik Mayer zöldséget, gyümölcsöt soha, na várjál, majd én teszek róla, mondta az asszony és azon nyomban kirohant a Lehelre, trolifordultával megtért, és már az előszobából érződött cekkeréből az ötkilónyi savanyú káposzta mély szaga, és aztán a káposztával tömte szegény Mayert három napon át, mire el is múlt Mayernek a grippéje, viszont a káposzta mellékhatásaként lett olyan hasmenése, hogy alig győzött szaladni ki utána, de mondta az asszony, oda se neki, megfogja azt pár szelet fokhagymás pirítós, és süttött is pirítósokat egyre-másra, és tömte a fokhagymát gerezdenként hozzá emberébe, akinek rendbe is jött az emésztése ettől, viszont a rengeteg fokhagyma szinte lyukat égetett a gyomrába, úgy égett, hogy kétrét görnyedve jajgatva hallgatta, amint megnyugtatta az asszony, nincsen semmi gond, csak tejet kell inni pár litert, s meg is kapta a tejet Mayer, szegény, és el is múlt a gyomorbaja neki, viszont visszajött a hasmenés a tejtől, mit visszajött, visszaroht, vágdatott, hogy bizony egyszer utol se érte időben a tanácsadó, ekkor azonban az asszony beszerzett vagy húsz kiló keserű étcsokoládét, de nem a csokoládé keserítette meg Mayer életét ezután, hanem a csokoládé folyományaként fellépő kapítális

székrekedés, amit semmi mással nem lehetett orvosolni, csak napokon át Mayerbe öntött liternyi Franck kávéval, ami meg is indította a bélműködést, viszont az egész oda-vissza processzus, hasmenés, rekedés egy jól kifejlett aranyérben csúcsosodott ki, amit különböző gyógyfüvekkel kezelt az asszony, de kiderült, hogy a gazokra allergiás az ember, egész testét kiütések lepték el, amire semmi más nem hatott, csak a Juventus-forrásból hozott gyógyvíz, amelyből jó két litert is benyomott Mayerbe naponta Mayerné, a víztől viszont izzadni kezdett Mayer, mire az asszony rájött, hogy az ellen a banán a legjobb, eljött hát a banán korszaka, banánt evett Mayer banánnal, sült banánt, főtt banánt, töltött banánt, banánt csak úgy, hízott is vagy nyolc kilót, amit, tekintve, hogy már száz felett mozgott amúgy is, megérezte a szíve azonnal, olyan extrái lettek, hogy összeszaladtak a kardiológián, mikor a bicikli nyergében trónolva tekert, no Papa, vége ennek a vircsaftnak, mondta az asszony, és krumplikúrára fogta emberét, mert nincsen a krumplinál jobb a szívre, a sok krumplitól aztán kólikát kapott Mayer, annak írájától szájpenészt, azt gyógyítva kiment a mája, mire az rendbe jött az erek indultak meszesedni nagyon, végül már egyszerre lett, paralel baja mindenféle Mayer Edének, savtúltengés, tolulás, stomatitis, szorulás, hurut, sipoly, sápkor, asztma, üszök, zsugor, nátha, zsába, hasvíz, köszvény, csúz, és meg is halt volna hamar, ha a villamos el nem ütötte volna. Mayer Edénét, szegényt.

## 2. LEVEK, LEVESEK

### **Paradicsomleves**

Azt már nagyon ritkán ehet az ember.

Igazi, jóféle, magyar paradicsomlevest.

Mert hogy nem kapni hozzá paradicsomot.

Paradicsomot persze lehet kapni, nem csupán szezonban, de egész évben már. De az nem igazi paradicsom. Az üvegházi paradicsom. Meg görög, dán, abesszin, mit tudom én milyen paradicsom. Nem az igazi. Nem olyan az íze, mint a paradicsomnak. Aki tudja, az tudja, milyen íze van a paradicsomnak. A mai paradicsom gyönyörű, ragyogón piroslik, hetekig marad kőkemény, rajta van a zöld száracska is, az is zöld, mintha frissen lenne festve, a mai paradicsom az hibátlan, gusztusos, gyönyörű. Csak éppen nem paradicsom.

Egy mai gyereknek már meg sem lehet magyarázni azt. Egy mai, szorbáton nevelkedett gyerek még nem is evett paradicsomot.

Egy mai gyerek az szorbátot eszik szorbáttal.

Azért olyan tartósak a mai gyerekek.

Szeretem a mai gyerekeket azért, nem ők tehetnek arról, hogy mérgezik őket, de szeretem a

paradicsomlevest is.

Paradicsomból, csak abból.

A múltkor végre csináltam is.

Őstermelőtől vettem a paradicsomot, a piacon, igazi paradicsom volt, kicsinyt már kezdett lotykadni is, mint egy afféle igaz, magyar, emberi paradicsom, mosás után bele is dobtam vagy nyolc negyedbe szabdalt szemet a cukros-sós vízbe főni, mellékeltem egy fél csokor petrezselymet és fél csokor zellerzöldet is, és főztem és főztem, és közben nyomkodtam szétfele, és közben elkészítettem a rántást is, egészségesen olajjal, kis fej hagymát fonnyasztottam, majd belevagdaltam három gerezd fokhagymát is, majd belé tettem a lisztet, megpirítottam, felöntöttem hús vízzel, elkészítettem a rántást gondosan, félrehúztam, a paradicsomgezemicét egy újabb lábasba átpasszíroztam, felöntöttem egy kicsiny vízzel, beleszórtam egy marék betűtésztát, beleszórtam a másik fél zeller és petrezselyemköteget, apróra vagdosva persze, s mikor a tészta megpuhult, berántottam óvatosan, utánaízesítettem, egy csepp fehérbort, cukrot, sót tettem hozzá, átrottyantottam és feladtam.

Mikor belekanalaztam a levesbe, csettintettem és sóhajtottam egyszerre – egyrészt mert a leves jó lett, másrészt mert nem kofa volt az, akitől a paradicsomot vettem, hanem kereskedő.

Mert jó volt a leves, nagyon jó, rengeteg finom íze volt, volt neki jó zelleríze, petrezselyemíze, hagymaíze, fokhagymaíze, só-cukor- borsíze, volt neki boríze, volt annak a jó levesnek mindenféle jó íze.

Csak egy íze nem volt neki.

De hát nem kell, hogy egy paradicsomlevesnek annyi íze legyen.

## **Nyákleves**

Valamikor, hétvégeken felütés volt minálunk.

Szombat reggel, miután visszatértem a kutyával, szokás szerint megkértem, mit főzzünk, mire rámripakodtak, hogy hagyjam már abba, szerda óta másról sem esik szó, ezerszer megbeszéltük már, különben is agyonfőzzük magunkat, senki sem éhes, mindenki beteg, beledöglünk ebbe az átkozott kényszeres főzésbe, mire én mentem menten a könyvespolchoz, leemeltem a Szegedi Szakácskönyvet, amit egy barátunktól kaptunk, és ami közel száz éve jelent meg, és aminek az az érdekessége, hogy nincsen benne tartalomjegyzék, sem oldalszámozás, továbbá az étekreceptek, főzési, háztartási, praktikák teljes összevisszaságban sorakoznak benne föl, a spárga és a tengeri rák közé van például illesztve a *Hogyan együnk* című fejezet, de húsétel vagy leves épp úgy található a könyv elején, mint a végén avagy a közepén, egy igazi zsákbamacska-szakácskönyv volt ez, tehát a lehető legalkalmasabb felütni.

A felütés azt jelentette, hogy odadugtam a könyvet az asszony vagy valamék gyerek orra alá, mire az azt sóhajtva felütötte, – és ujjával taláломra rábökött egy a felütött oldalon található receptre.

Azt aztán megfőztük.

Addig nem volt baj, amíg – példának okáért – a *Csibe jranczia mártással-ra* mutatott a finom női ujj.

Lementem a boltba, vettem egy csirkét, megsütöttem, amíg sült, borral felöntött, olvasztott, forró vajban zöldséget pároltam, sóztam, borsoztam, beleaprítottam a csirke máját, szívét, tüdejét, zúzóját, szarvasgomba helyett valami előáztatott kínai fapülgombát, összefőztem, egy tojássárgájával, kis citromlével, fél deci sherryvel komplettíroztam, majd ezt a zaccot ráöntöttem a fölszeletelt sült csirkére, és jó volt.

De gyakran támadtak gondok.

Például, amikor a *Habart tojás spárgával és rákfarkkal* ütött be.

Megcsináltuk ezt is becsülettel, tizenkét tojással, fél kiló spárgával, húsz ráknak farkával, rákvajjal, gombával, ahogy kell – de hónap vége lévén, eladásodtunk teljesen.

És bizony gyakran végül csalni kellett.

Amikor egyszer a nagyobbik gyerek a *Hamis nyelvnél* ütötte föl a könyvet, és a receptura így indult:

„Szép tehéntőgyét 10 napig páczolunk, rendes nyelv-pácban, aztán füstre függesztjük...”, akkor bizony csak kimentem a Lehelre, vettem egy szép füstölt marhanyelvet és azt adtam lencsefőzeléssel – hisz ha kapnék is tőgyét, honnan tudjam, hogy az a tőgy kellően szép-e.

Ugyanígy valami kézenfekvőbb koszttal kellett kiváltani a borjúfejet frikasszírozva, az osztrigás



kappant, a sült pávát, túzok mellet és a rizottót verébbel is.

De egy jó hónapja semmi akadály nem volt, hogy a vasárnapi asztalra pontosan az kerüljön, amire a kedves női ujjbegy tévedett.

Szegény gyerek alig hitt a szemének, amikor ezt olvasta, miután fölütött: Nyákleves.

De nem volt mese, lerohantam a bioboltba, visszatérve egy kandli vízben föltettem főni két jó marék zabpelyhet, kicsit sóztam, átszűrtem, majd a visszamaradt furcsa anyagot tejjel elegyítettem és már tálaltam is...

Kiadós adag lett, maradt vasárnapra is belőle. Azóta viszont nincsen felütés minálunk. Minden vasárnap húsleves van és rántott csirke tört krumplival.

## **Egyszerű sörleves**

Egy liter világos sört a lábásba öntünk, szórunk bele fa- és citromhajat, és fél marék kockacukrot, amíg felfő, hat tojássárgáját elkeverünk tejszínnel, lassan belecsurgatjuk a levesbe és pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Na, most persze csinálhatjuk fele sörrel, fele húslével is, úgy gazdagabb lesz, de az ízhatásban radikális változást nem eredményez ez sem, kár tehát a jó kis húslevet pocskolni.

Van, aki apróra vágott csirkemellet párol vajon alá, mondván, hogy legyen benne valami hús is, de értelmes

ember inkább kreál valami második fogást a csirkehúsból, a sörleves után az úgyis szinte kiköveteli magát.

Ismertem embert, aki tésztával ette a sörlevest, és másikat, aki apróra metélt zöldséget főzött bele, de – mi tagadás – egyik ismerős sem jó ízléséről híres.

Lehet a sörlevest sűríteni buggyantott tojással, kibírja a sörleves, ha staubolják kicsinyt, sőt azt is, ha berántják, igaz, attól rosszabb lesz picit, de a sörleves kibírja azt is, lehet aztán még tenni bele apróra vágott petrezselymet, kaprot, zellerzöldet, lestyánt, turbolyát, lehet vadítani majorannával, kakukkfűvel, babérrel, lehet e levest lepni olívbogyóval, kagylóval, rákocskákkal is, lehet színezní céldalévei, kókusztejjel, parajjal, mindezt lehet a sörlevessel csinálni. De nemigen érdemes.

A sörleves ugyanis mindezeketől csak még rosszabb lesz.

Márpedig csak úgy magában, egyszerűn se túl jó.

Akinek tehát esze van, az a föntebb ismertetett egyszerű sörlevesnél marad. Az még úgy-ahogy, évente, ötévente egyszer ehető.

De akinek még több esze van, az csakis legegyszerűbb sörlevest fogyaszt.

A legegyszerűbb sörleveshez nem kell sem fahéj, nem kell bele citromnak haja sem, a bele sem kell bele, nem kell a drága cukrot olvasztani föl, nem kell törni fel nem hogy hat, de még egy fél tojást sem, nem kell hozzá fáradtsággal habarni, kavarni, kotyvasztani semmit, a tejszín mehet a kávéba vagy tupírozhat valami gesztenyepürét, de még lábast sem kell

koszolni a legegyszerűbb sörleveshez, amely mindennek tetejében a legenergiatakarékosabb levesek egyike.

És milyen jól tud esni!

## **Potage crème de choux de Bruxelles**

Népiesen brokkolikrémleves.

Ehhez mindenekelőtt leküldjük a cselédet brokkoliért. Mondjuk neki, hogy hozzon friss mentát is. Mindkettő található a Vámház téri csarnokban manapság. Persze, ha Nagykanizsán lakunk, akkor kicsit várni kell, amíg a cseléd visszaér.

Mikor az anyagok – brokkoli, menta, liszt, vaj, tejszín, tojás, fűszerek – együtt vannak, a mélyhűtő zugából kivesszük a mindig ott sorakozó, fagyasztott húslevest tartalmazó dobozok egyikét.

Felolvasztjuk a levest és felforraljuk.

Közben megtisztogatjuk alaposan a brokkolit, átöblítjük bő, hideg vízben, rózsáira szedjük, átmoszuk úgy is, leszűrjük, a biztonság kedvéért még egyszer lemossuk, majd a levesben jó puhára főzzük. Mellékelünk egy bouquet garni-t, vagyis egy csokor zöldfűszert, zellerzöldet, petrezselymet, zsályát és mentalevelet mindenekelőtt.

Míg a brokkoli puhul, egy lábasban vaját hevítünk, kevés lisztet hintünk rá és felöntjük a dolgot két deci tejjel.

Mikor a brokkoli puha, áttörjük szitán.

Akinek nincsen szitája, az turmixolja vagy oldja meg.

A pépet ráöntjük a tejes, lisztes, vajas alapra, utánaöntjük a levét is és habverővel finoman, doucement keverjük, amíg teljesen sima nem lesz.

Amink most van, az már leves, de még csak potage purée.

Ezt most aztán legírozni kék.

Egy tálba egy tojásnak sárgáját elkeverjük két deci tejszínnel és óvatosan, fokozatosan, egyszóval doucement, állandó kevergetés közepette ráöntjük a brokkolipürét. Elkeverjük doucement.

Szinte észre se vettük és már legíroztunk is.

Ez már pláne leves, de még mindig csak potage purée, nem pedig potage crème.

Hogy az legyen, megnézni kell még.

Ez már igazán gyerekjáték. A legírozott levesbe apró vajdarabkákat morzsolunk, kevergetjük, melegítgetjük, amíg a vaj elolvad, de csak doucement, "nem szabad felforrnia ugyanis, mert akkor kicsap a tojás belőle, langyosítjuk csupán.

Ezután behintjük a finomra aprított mentalevelet.

Végül szedünk egy fekete vagy narancsszínű tányérba egy keveset.

Egy leheletnyi céklakrémet pötytyintünk rá, fogvájóval óvatosan vékony szálakat húzunk ki a pettyből, a csillagszerű piros folt közepére elhelyezünk egy furnérozott karottát, vagyis ügyesen – például szírom alakúra vagy masnira – formázott sárgarépát,

zakót veszünk föl, nyakkendőt kötünk, helyet foglalunk asztalunknál, egy darabig csak nézzük-nézzük a levest, és érezzük, hogy azért mégiscsak finom emberek vagyunk mi.

A levest megesszük, magunk is csodálkozunk rajta, milyen jó, de nem mutatjuk.

Aztán, megpofozzuk a cselédet és kilovagolunk.

## **Elágazó leves**

Szvoboda Bélánének nem könnyű a dolga.

Együtt él ugyanis fiával, menyével és két unokájával, s a háztartást ő viszi.

Sokfelé kell figyelnie, ha konyhai ügyekben általános tetszést aratva akar eljárni.

Itt van például a paradicsomos krumplileves esete, aminek olyentájt jön el Szvobodánénál a szezonja.

Annak alapja a sonkáié ugyanis, amelyből ő lefagyaszt minden húsvét után három-négy porciót gondosan.

Az első dobozt aztán egy-két héttel húsvét után előveszi és miután fölengedett kicsinyt, egy nagyobbacska lábasba belekoppintja s fölteszi a rezsóra.

Míg a lé felolvad, megpucol s apróra kockáz egy kilónyi jóféle burgonyát, s beleveti azt a lébe. Mellékel szemes borsot, leveskockát, babért valamennyit, ha kell mégannyi vízzel felönti. Mikor már majdnem puha

a krumpli egy csokor összemélt, friss petrezselymet szór az egészbe.

Ideáig egységesen járt el, innentől azonban Szvobodáné paradicsomos krumplilevese ágazódni kezd.

Először is kétféle rántást készít, amíg a krumpli puhul.

Az egyikhez, a menyének és két elnevelt unokájánakvalóhoz, olajon megpirít lisztet, felönti és belekanalaz egy kis dobozka paradicsomkonzervet.

A fiának viszont egy kis fej hagymát aprít hevített libazsírba, mikor már a hagyma pirul, három gerezd fokhagymát is utánanyom, s úgy teszi hozzá a lisztet, majd ha kész a rántás, a paradicsomot.

Mikor a krumpli megpuhult, kétharmad-egyharmad arányban kettészedi a levest. A kisebbik – fiának szánt – adagba belekockáz egy öklömnyi főtt sonkát, nem sajnálva a zsírosát sem belőle, és behajít egy szép, kis csípős paprikát. Átforralja az egészet, majd a libazsíros rántással sűríti.

A másik, a nagyobbik adagot finom, vékony rántással forralja át Szvobodáné, majd kétfelé veszi.

A fél leves egyik felébe egy pár virslit főz gyorsan meg. A nagyobbik unoka, a nyolcéves Dezső ugyanis nem eszik meg olyan kosztot, amelyikben virsli nincsen.

Dezső porcióját aztán a tányérban még egy evőkanál tejfellel komplettírozza.

A másik fél leves felét kétfelé veszi a derék gazdasszony megint.

Az egyik felet turmixgéppel összepasszírozza, kis ketchuppel színezi és úgy adja – csipetnyi nyers petrezselyemmorzsalékkal élénkítve – a kisebbik gyerekeknek, Jenőnek, aki allergiás a tejre.

Az utolsó adagot aztán tejszínnel elkevert tojássárgájával teszi a menye kedvére valóvá.

Így főzi az ő paradicsomos krumplilevesét Szvoboda Béláné négyfelé.

Ő maga nem eszik ilyenkor, egyrészt nem ér rá, annyit kell mosogatnia, másrészt – bár szinte mindig mindent megeszik, de – a paradicsomos krumplilevest a maga részéről speciel nagyon utálja.

## **Repülevés**

Péntek este Schnell Lajos, a szerkesztő, a Szeparéba ment le. Minden péntek este odament. Jó rossz hely volt a Szeparé, kietlen, kopár és drága, de Schnell Lajos szerette.

Nem mindig tudható, hogy miért szeretünk egy helyet, de Schnell Lajos speciel tudta, hogy a Szeparét miért szereti.

A Szeparé homályában ismerkedett meg egyik feleségével, aki ott éppen pincérnősködött.

Lement Schnell Lajos egy péntek este, ledobott nyolc fél vodkát, és azt mondta a csinos, szőke hölgynek, aki az ölébe ült be éppen:

– Mindegy. Azért csak bemutáltam nekik három

lábba a képet! Na mindegy. Gyere. Olyan mindegy – mondta Schnell a hölgynek, akit el is vett feleségül, és aki hamarosan hercig kisgyerekekkel ajándékozta meg őt.

Az asszony azután nem járt a Szeparéba, hiszen a gyerekekre vigyázott. Schnell Lajos maga járt oda péntekenként, barátokkal, kollégákkal, aki volt, mindegy – szerette a helyet így is, úgy is.

Azon a pénteken, amikor történetünk kezdetét veszi, azon a pénteken is lement a Szeparéba, ledobott nyolc felest és azt mondta:

– Mindegy. Ezek a barmok ott tököltek, én meghúztam egy perc alatt, kidobtam a keretből és persze, hogy befért. Mindegy. Holnap csinállok egy jó kis húslevest. Olyan mindegy.

Ezt mondta azon a pénteken. Aztán berúgott és elment az anyjához a Klauzál térre.

Másnap, szombat délelőtt beült a kocsiba és elugrott vásárolni. A Szent István körúti hentesnél vásárolt mindig, valamikor, egy másik feleségének idején, arrafelé lakott, akkor szokta meg ezt a boltot, amely a Fleischer névre hallgatott egykor, a Tátra-Sallai sarkán. Mondta kedves, fiatal hentesének:

– Karcsikám, olyan mindegy, de akarok csinálni egy levest a gyerekeknek. Tudod, olyat, amiben minden benne van, csirke, marha, minden, na tudod, de mégse zsíros, nem nehéz, hisz a gyerekeknek lesz, tudod.

Karcsi összeállította a levesbevalókat, cupákos, de nem zsíros szegyet, pulykanyakat, combot, csirkemellet is, aztán Schnell Lajos bepakolt a kocsiba, vett még zöldséget keveset, és kiment Gödre.



Nyáron ugyanis ott lakik Gödön. Nyár volt.

Bocsán Attilának, a főszerkesztőnek van kis háza ott. A főszerkesztő szereti Gödöt, pontosabban szeretné, ha nem lenne ott fű, meg fa, meg bokor mindenféle, az ilyesmit azonban Bocsán nem bírja.

Nyáron tehát kinn lakik Schnell.

Családdal él odakinn, gyedes feleségével, friss kisgyermekével, vidáman, békében, csöndben.

Idén még többen is voltak, eggyel többen, mert a szerkesztő odavitte jó barátját, Kovácsot, akit nagy baj ért. Elhagyta a felesége rútul. Kivolt a fiú, bögött egész nap, és ivott persze, de valami rettenetesen.

Nem baj, csak hadd igyon az, akit nagy, ekkora nagy baj ér.

Hát odavette Schnell, persze hogy odavette, hisz nagyon jó volt kinn Gödön, délelőtt együtt kajáltak négyesben a teraszon, nézték a vidám gödi eget, teáztak, a Kovács egy liter vörösbort is benyomott, akkora volt a bánata, aztán mikor rákezdedt sírdogálni, Schnellné leszedte az asztalt és indult mosogatni, Schnell Lajos pedig elkészönt, beült a kocsiba és bement a városba dolgozni.

Péntek este a Szeparéba járt, ez a járás járt neki, ilyenkor a Klauzál téren aludt, de különben késő esténként, és szombat délelőtt sietett ki Gödre.

Így ment az élet nyáron, Gödön.

Azon a pénteken is a Szeparéban volt tehát, amikor azt mondta magának, vagy valakinek:

– Olyan mindegy, meghúztam nekik és holnap főzök egy jó kis húslevest, egy igazi, jó kis húslevest.

És szombat délelőtt megérkezett Gödre, a többiek, az asszony, a gyerek, a Kovács és a bor már kinn ültek a teraszon, napoztak és akkor Schnell Lajos főzött nekik egy igazi, jó kis húslevest, egészen kicsi tűzön, sok hússal, zöldséggel, kellel, mindennel.

Kora délután ettek.

Ízlett mindenkinek.

A Kovács szedett háromszor is.

Ebéd után ültek a teraszon, az asztalon még ott volt a háromnegyedig teli tál, a gőzölgő, okkersárga, illatos levessel, dumáltak, a Kovács bedobott egy palack vörösbort is, hisz bánata volt, Schnell Lajos vodkázott, hisz nem kellett mennie sehova, vodkázott, ült a napon és azt mondta:

– Teljesen mindegy, de kurva jó itt és ha tudnátok, hogy tegnap az utolsó percben vettem észre, hogy hat hasábra tördelték azok a barmok a huszonkilencet...

Erre Schnellné, aki fürdőruhában ült a napfényben ragyogó teraszon, rámutatott Kovácsra, aki egy újabb borosflaska dugójával bajmólódott éppen, és így szólt:

– Lajos, van egy kis probléma... Mi szeretjük egymást. ..

– Igen? – kérdezte Schnell.

– Hát igen – mondta az asszony mosolyogva.

– Kár – mondta erre Schnell, és körülnézett. Mivel a levesestál akadt a keze ügyébe, hát a leves szállt el. A húsleves.

Nem csupán a terasz kicsiny kerítésén át, de a szépen nyesett sövényen is túl, egészen a szomszéd Keresztúriék gondosan ápolt gyöpére. Az aranyló,

tömör, sötét lé lobogó hullámokat vetett a nap sugarában, rikítva röpültek a sárgarépák, keményen csapódtak be a zellerek, gránátként szálltak a vaskos pulykacombok, zöld fáklyaként lebegtek a légben a ropogós kellevelek.

Az egészszet szelíd szilánksziporka kísérte. És üvöltés persze, torkaszakadt.

Sokáig emlegették azt a húslevest Gödön.

Gyorsan elvált aztán Schnell Lajos, talált új asszonyt nemsokára, csinált neki még két gyereket is, majd, mivel péntek este volt megint, elment a Szeparéba, ledobott nyolc felest és azt mondta csöndben, csak úgy magának, vagy kinek:

– De előbb megették a dögök... persze hogy megették... mert jó volt, baromi jó... életemben nem csináltam olyan jó húslevest és nem is fogok már... no, mindegy... olyan mindegy... de azért a majom Markovics anyagát csak énnekem kellett az első oldalra kitenni...

## **Fokhagymaleves**

Schnell Lajos, a szerkesztő eddigi életét, mint a szerkesztők életét általában, nők, feleségek, kocsmák, lakások, italféleségek és levesek tagolták egymást követő periódusokra.

Volt neki például fröccsös, csapodár, talponállós korszaka.

Eljött később az ideje feleségnek, sörnek, rántott

húsnak is.

Ezt váltotta fel – mit lehet tudni már: sajnos vagy nem sajnos – egy pincérnős, báros, whiskys fejezet.

Aztán következett vidéki idill, anyuka, gügyögő gyerek, gazdag húsleves.

Aztán a húsleves elszállt, vele vidék, anyuka, gügyögés.

Jött mindennap másik ágy, éhgyomorra töméntelen tömény.

Aztán eljött az ideje a kisvendéglőnek, vodkának, húséges társnak is.

Most éppen a fokhagymalevesnek korszaka van soron.

A régi időkből maradt a vodka és a hű pár, ezekhez társul az említett leves. Schnell manapság minden héten legalább háromszor fokhagymalevest csinál. Néha próbálkozik mással is, frankfurtival, babbal, de mindig megbánja, mert újra és újra csak azt kell konstatálnia, hogy semmilyen leves nem tud jobb lenni a fokhagymalevesnél.

Schnell ma már nem megy sehova, csak haza. Dolgozni még bejár, a szerkesztőségben kimozogja, kiüvöltözi magát, aztán hazamegy, gatyára vetkezik, papucsba bújik, megmarkolja a jéghideg vodkáspalackot és így szól:

– De jó itthon, Zozikám.

Mire az asszony ráfelel: – Jó bizony, Zozi. – Jö n valaki?

– Senki, Zozi.

– Hála istennek. És mi megyünk valahová?  
– Sehová, Zozikám.  
– Az még jobb. Nagyon jó. Jaj, de jó, istenem, de jó. Marha jó. Tudod mi hiányzik csak, Zozikám?  
– Tudom, Zozi.  
– Na mi?  
– Egy jó kis fokhagymaleves.  
– Úgy van – mondja Schnell Lajos, és mire a második felest kivégezi, párja már meg is tisztított két szép, nagy fej fokhagymát – ötven kiló van belőle otthon. A többi már Schnell Lajos reszortja: olajjal, liszttel világos mártást csinál, belepasszírozza a gerezdeket, kicsit megpirítja, de csak nagyon kicsit, nem engedi nemhogy odaégni, de még csak megbarnulni sem, azonnal felönti vízzel, jobb lenne húslével persze, de Schnell irtózik a húslevestől, jó neki a víz is, tesz bele három leveskockát, megforrántja, egy doboz főzőtejszínt önt az egészhez, gondosan elkeveri, kóstolgatja, gusztálja, ha híg lenne, akkor nem rest még egy csöppet staubolni sem, aztán, mikor már jó sűrű, krémszerű, de persze nem pépes, hanem épp olyan, amilyennek lennie kell, akkor aprít bele egy csokor friss petrezselymet, készít pirítóst, reszel sajtot, majd szólítja asszonyát.

– Jó volt, Zozikám? – kérdi Lajos aztán. – Jó volt.  
– Na, ugye.  
– Pont elég lett. Még szerencse, hogy ma nem jött senki.  
– Isteni szerencse, Zozi.

– Arról nem is beszélve, hogy milyen jó, hogy mi sem mentünk sehova.

– Az a legjobb.

– Hol kaptunk volna ilyen isteni fokhagymalevest?

– Sehol, Zozi.

És így beszélgetnek, éldegélnek Schnellék manapság: kicsit büdösen, de elégedetten és boldogan.

## **Vándorbab**

Pozorvlaki Kelemen elvált, mondjuk. Van ilyen. Később – hiszen rossz egyedül – megnősült újra. Második felesége elvált asszony volt, gyerekekkel, egy darabbal, kedvessel, széppel, fiúval. A gyereknek volt apja, persze. Nem volt a gyereknek könnyű, miért is lett volna az. De hát valahogy csak volt.

Pozorvlaki – lakását volt feleségének hagyva ott – az új asszonnyal, gyerekekkel élt, nem gond nélkül, hisz úgy élni bajos, de sok apró örömmel, heti mozival, havi állatkerttel és mindenekelőtt minden vasárnapon igazi vasárnapi ebéddel.

Erre vágyott mindig Pozorvlaki Kelemen. Olyan vasárnapi ebédekre, amilyenek gyerekkorában voltak, nagymamánál, nagyapjával, Klári nénivel, Gyula bácsival, apjával, anyjával, olyan húsleves-, paradicsomszós-, Kékes tévében Protapopov házaspárszagú vasárnapi ebédekre, amilyenek azelőtt voltak nagymamánál, amíg csak nagypapa, Klári néni, Gyula bácsi, anya, nagymama és apa meg nem haltak.

Sokáig nem voltak vasárnapi ebédek.

De végül lettek újra.

Örült hát nagyon Pozorvlaki Kelemen. Készült már péntek délelőttől, spekulált, mi legyen, levitte feleségét a Piros Ászba délután, mert az volt a rögeszméje, hogy a fontos dolgokat csak kocsmában lehet jól megbeszélni, szombat délelőtt pedig elcipelte a piacra nemcsak az asszonyt, de a gyereket is, pedig a gyerek szívből utálta a piacot, akárcsak a kocsmát, Mozartot és a rántott borjúlábat, a gyerek a McDonald'set szerette, meg a Pizza Hutot és valami Máj kel Dzsekszon nevű, gusztustalan, csúnya nőt.

Istenem.

Azért Pozorvlaki örült az ebédeknek és örült sok minden egyébnek, mert megtanulta, hogy örülni úgyis csak valaminek ellenére lehet.

Vasárnap délelőtt ebédet készít Pozorvlaki tehát, vasárnapit, legalább két, de inkább három fogásosat, néha zellerkrémlevest és fasírtot, sült krumplival, salátával, tiroli réteszel utána, máskor csirkebecsináltat és vadas marhát knédllivel, mert a knédlit azt szereti nagyon, legutóbb pedig bablevest csinált és palacsintát, mert azt igen eszi a gyerek, aki persze egyébként nemigen kedveli Pozorvlaki főztjét, de hát istenem, Pozorvlaki nem csüggedt azért, már előző este beáztatta a babot, reggel föltette, bele a füstölt pulykacombot, zöldséget, amit csak kell, egész délelőtt gondosan foglalkozott a bableves-kérdéssel, vizslatta, kóstolta, piszkálta, babrálta.

Aztán fél tizenkettőkor csöngettek.

A fiúgyermek apja jött.

Mert minden vasárnap délben jön. Máskor is, de ilyenkor is. Nem baj. Természetes. Jó. A gyermek apja. Édes.

Leülnek a hallba, diskurálnak, megbeszélik a dolgokat, hisz tudják, van ilyen, hol az egyik a férj, hol a másik, kulturáltan dumálnak kicsit, eldöntik, hogy mikor mi történjen a gyerekekkel, esetleg az apa ott is marad ebédre, hisz miért is maradhatna ott, kollégák Pozorvlakival, beszélgethetnek, van miről – gondolná az ember.

De az ember csak ne gondoljon.

Mert az apa nem bírja Pozorvlaki képét.

Ha meglátja, kifordul az ajtón.

Egy nagy túró van, nem leülés, diskura, közös ebéd.

Istenem.

Mit csináljon Pozorvlaki?

Hepciáskodhatna is. Hogy ő nem megy. Hogy ő itt főz, meg hogy ő itt van. De hát persze nem keménykedik. A gyerek miatt. Hisz a gyereknek így is nehéz.

Pozorvlaki pedig, bár a gyerek a beleevősök közé tartozik, soha nem várja meg, amíg elkészül az ebéd vagy a vacsora, hanem kimegy a konyhába és beleeszik a készülő kosztba, beleharapdál a füstölt húsba, belelefetyel a lébe, aztán, csak hogy még jobban bosszantsa az igyekvő betolakodót, tíz perccel az ebéd vagy vacsora előtt gondosan megken magának két hatalmas karéj vajjas kenyeret, ráteszi a másnap reggelire félretett parizert, vagy ha látja, hogy egy pohár tejfel van csupán a bableveshez, akkor kiemeli



azt a frizsiderből, és lopva elvonul szobájába vele, szóval Pozorvlaki, aki tudja, hogy minden hiába, a gyerek már, legalábbis amíg ő él, soha megkedvelni nem fogja sem a piacot, sem a borjúlábat, sem Mozartot, és mindig beleeszik majd, hiába pöröl, morog, veszekszik vele, szóval Pozorvlaki mindennek ellenére nem csupán a levest szereti. Ezért főz mindig kuktában.

Pedig igazából utál kuktában főzni, “mert nem tud piszkálni, hozzátenni, kóstolni, szagolni, úgyhogy nem is fedí le a kuktát, hogy mégiscsak tudjon piszkálni, kóstolni, szagolni, csak fél tizenkettőkor fedí le, amikor a csengő megszólal.

Ilyenkor Pozorvlaki gyorsan lezárja a fazekat, ad rá gázt egy pillanatra, közben kapja kabátját, majd az odakészített nagy szatyorba csúsztatja a kuktát, lefedí pár konyharuhával, hogy még tovább fogja a meleget és már iszkol is.

Jó, kis körúti lakás ez, két be-, illetve kijáráttal, amíg az egyikén az apa jön, a másikon megy Pozorvlaki.

A babbal.

Mert azt még véletlenül sem szeretné, ha egyre, kettőre nem lenne ebéd. A kuktában az utcán is fő a bab, miközben bandukol vele a villamos felé. Fő az még akkor is, amikor Pozorvlaki fölszáll a hatosra és elhajtát a nagynénjéhez a Boráros térre.

A nagynéninél fölteszi a rezsóra a babot, megiszik egy üveg sört és diskurál.

Mindenki jól jár. A nagynéni is, mert nincsen egyedül, Pozorvlaki is, mert iszik egy üveg sört, és a bab is, mert fő.

Aztán egy fél óra, óra múlva fölkerelkedik Pozorvlaki a babbal, becsomagolja jól megint, és indul visszafelé.

A bab még fő egy kicsit a hatoson.

Pont az a négy megálló kell neki.

Néha persze előfordul, hogy valaki meglöki a szatyrot, vagy a szerelvény zöttyen egy nagyobbat, és felpattan a szelep a kuktán.

Ilyenkor aztán fülsiketítő süvöltéssel lepi be a kocsit a jól bezöldségelt, a füstölt hús ízét már rég magába sűrítő, tárkonyos, savanykás, igazi, vasárnapi bableves fenséges illatárja.

Pozorvlaki zavartan vigyorog a döbbent utasokra és széttárja karját: „Istenem...”

## **Nóv**

Ser Lajos és párja társas összejöveteleket rendez néhanap.

Így történt ez idén szilveszterkor is.

Vendégül látták barátaikat, ismerőseiket, kollégáikat szeretettel, sörrrel, borral, pálinkával, némi koszttal.

Ez utóbbi szokványosnak volt mondható. Öregszenek Serek már újat ötleni.

Rutinból főznek. Odacsapnak valamit, szokott dolgokat. Kencét, salátát, rántott csirkeszárnyat.

– Öreg vagyok, tót vagyok – mondogatta Ser –, zabáljanak, amit kapnak.

De azért csináltak az asszonnyal korhelylevest is.

Nem is rosszat.

Nem olyat, mint csináltak volna egykor, a próbálgatás, a kísérletezés, a szép emlékű ifjúság idején, amikor az ember még akar valamit, valami nagyot, valami különlegeset, valami sosemvoltat.

Nem tettek már bele többféle káposztát, gombócot, kócot, gezemicét, nem csúrték-csavarták, variálták.

Megcsinálták.

Egyszerű lett, de jó.

Hunyadi téri savanyú káposzta volt benne, lével, lecsókolbász és persze valami szép füstölt disznódarabka, az íz miatt.

Berántották és kész volt.

Jó lett.

Fogyott is szépen éjfél után. Pedig a vendégek csak ekkor kezdtek sűrűbb rajokban érkezni. És fiatalodni.

Hajnaltájra kicserélődött a nép. Serek kopaszodó kortársai hazaszállingóztak. Csak Bal Elek maradt, mert ő még szilveszternek délelőttjén beleesett a vitrinbe és ott elaludt.

Ő bedőlt, a többiek kidőltek.

Helyükre lépett az új nemzedék.

Egyszerű oka volt ennek, persze. A gyerek.

Gyerekből Ser Lajos – barátja kifejezésével – kettőt lízingelt szeretettel. Ezt a szeretetet a kisebbik gyerek akkor éppen húszezer kilométerrel odébb próbálta kiheverni. A nagyobbik még bírta.

Ez a gyerek éppen kíváncsi korba lépett.

Próbálgató, kísérletezés stádiumba ért a gyerek.

Csak ő nem a káposztalevessel kísérletezett. Mindegy. Mindegy, mire kíváncsi az ember.

Úgyis magára kíváncsi.

Nem tudja még, hogy erről az egyről nem tud meg majd soha semmit.

Mindegy. Hadd menjen.

Mert, aki kíváncsi az megy.

A gyerek is fölkerelkedett minden éjszaka.

Indult megnézni, mi van.

Nem lehet könnyű mesterség. A gyerek gyakran csak reggelre végzett.

Közben töméntelen más, hasonló kíváncsival ismerkedett meg, akik további kíváncsiakkal járták a pesti éjszakát, további kíváncsiakkal való megismerkedés céljából.

És közben mindannyian reménykedtek, hogy megtudják: mi van.

Na, ezek most valamennyien megérkeztek Serékhez. Ahol korhelyleves volt. Ette is azt a sok kíváncsi. Sernek dolga már nemigen maradt hajnali négyre. Állt csak a konyhában és nézte a sok kíváncsit. Kétféle volt a "kíváncsi. Fekete és frizurás.

A fekete kivétel nélkül nő volt vagy az lesz. Ám a nembéli jelleget – hogy az emberi sokféleségről már ne is beszéljünk – tökéletesen semlegesítette az egyenruha: a fekete bakancstopán, fekete pantalló, fekete mez, fekete haj.

Ehhez járult a nyelvtudás.

A frizurások viszont fiúk voltak. Ser ifjúkorában nem volt szokás adni a hajra. Pénzt. Sokat.

Az ő idejében az ember barátnője levágta az ember haját és kész. Másra figyelt az ember, nem a hajra.

Ezek a mostani fiúk fölnyírják, beretválják, festik, lakkozzák, vágják, kenik, olajozzák, zsírozzák a fejet.

Ettől lesznek jó fejek. Ilyen fejekkel vonulnak nézni: mi van.

És ehhez járult a nyelvtudás.

Nézte Ser, ahogy a felnövekvők ették a levest.

Mondta magának: Ser! Ne irigykedj! Hátha-hátha! Még belőlük is lehet ember. Hadd egyék csak azt a levest.

És akkor belépett a konyhába egy fiatalember.

Nem volt különösebben fekete, frizurásnak sem volt mondható, viszont – mint kiderült – a tengerentúlról jött a levesre.

Belépett, mosolyogva körbevizslatta a helyiséget, tekintete megakadt egy árva tányéron, leemelte a polcról, tiszta kanalat is kerített, odalépett a hatalmas lábához, bal kezében tartva a tányért, jobb kézzel megragadta a merőt és belekavart.

A lábas már csak félig volt és – bár nem látott a mélyébe Ser – sejtette, hogy a leves híján volt már az értékesebb anyagnak. A korhelyleves exponenciális koszt: mértani haladvány szerint fogy a léhez képest a virsli belőle.

Így volt ez most is.

Keresgélt a fiú, merített, kutakodott, lögybölt a

levesben.

Nézte: mi van.

Végre kiemelt egy jókora falatot. Megállt a merő a kezében.

Nézte merőn a merőt.

Ínycsiklandozón remegett azon a jókora falat. Végén két kicsiny, rózsaszín lyuk.

Halkan döbbsent a külhoni ifjú:

– Nóóz...

Aztán tagolta, hangosabban:

– Disz iz Naúz!

Aztán velőtrázón harsant az üvöltés: – Nóz! Nóz!

Odasereglett egy fél tucatnyi fekete lányka. Kézről kézre adták a merőt. Hívták ki a hallból a többit is. Bábeli zavar lett a lábas felett.

– Nóz! Lö nez! Groei dü pork! Názó! Grúnyó! Taknyot ettem!

Amikor reggel nyolckor Ser Lajos levitte a kutyát, a Jókai tér felől is ezt sodorta felé a csípős, újévi szél. – Nóz! Nóz!...

Mire Ser és kutyája visszatértek, Bal Elek fölébredt és kimászott a vitrinből. A konyhaasztalnál ült és a főtt, füstölt disznófejről szopogatta éppen a húst.

Szája, arca, hajának őszbe csavarodott fürtje zsírtól csillogott. Fölpillantott Ser Lajosra véreeres szemével, és így szólt:

– Ez valahogy megmaradt. Isteni.

Aztán visszahajolt a konc fölé.

## **Hamis korhelyleves**

Svarc Ede grafikus mindig méltón ünnepli felesége születése napját.

Hatalmas bulit rendez, magyarul. Ez alkalommal maga főz.

Tudni kell, hogy Svarc Ede nem főz amúgy. Csak felesége születése napján. Február 3-án. Akkor főz. Nagyon. Sokat. Jól.

Tavaly gulyáslevesnek veselkedett neki.

Jó gulyást csinált, marhahúsból, lapockából, fartóból, szétvert csontból, sok hagymán dinsztelte, nem sajnálta a zöldséget, krumplit, és tett bele, bizony tett bele két, jó húsos malackörmöt is, mert tudta, hogy az adja meg a jó, sűrű zaftját a gulyásnak. Pirospaprikával sűrítette, bajaival. A végén megszórta petrezselyemmel, leemelte a hatalmas kandlit a lángtól, betette a spájz kövére.

Lefedte fedővel gondosan.

Másnap nyolckor kelt, levitte a kutyát, megitta kávéját, túlesett a toalett kötelező szertartásain, felöltözött, leült rajzasztalához, kézbe vette a tustollat, letette azonnal, fölállt, kiment a spájzba, lehajolt és fölemelte a fedőt a lábasról, és így szólt:

– A cicába!

A leves tetejét zavaros hab borította.

Mélyéről, mint valami pokolbéli kotyvalékból,

bugyborékok vartyogtak a felszínre lomhán.

Megbuggyant a Svarc gulyása!

Nem tudta Svarc, hogy a forró levest nem szabad lefedni. Mert akkor megbuggyan. Pláne, ha van benne köröm. Svarc nem tudta, lefedte, volt benne köröm.

A szegény grafikus kétségbeesve támolygott be asszonyához.

– Megbuggyant a leves, anyjuk.

Az ünnepest sietett a kamrába, komor arccal szemrevételezte a baj érte kosztot.

– Bravó – mondta. Aztán leült a konyhában és rágyújtott egy cigarettára és elkezdett majszolni hozzá egy banánt. Mindig így tesz az asszony. Ha valahová indulni kell, ha valamit csinálni kéne, ha döntésre érett meg a helyzet, akkor mindig leül, rágyújt egy cigarettára és fölbont egy banánt.

– Hát ez megbuggyant – mondta a cigi felénél. Hiába, az asszonyok mindig fején találják a szöveget.

Mondta is Svarc rögtön erre: – Meg.

– Megpróbálom megmenteni – mondta Svarcné. – Ha már te így elbaltáztad. Mindenestre menj le a boltba, hozz valami ropit.

Amíg Svarc lement, a derék asszony föltette a levest a lángra, átforrázta alaposan, tett bele piros paprikát, hogy elvegyen valamit beteg, fakó színéből, tett bele csípőset is, hogy elüsse a savanykás alapízt, és szaggatott bele csipetkét, hogy legyen valami biztosan friss is a levesben.



Aztán rágyújtott egy banánra.

Délután nézték a levest. Külleme elég jó volt, ahhoz képest, hogy milyen rossz volt amúgy. Bele-belemertek a kanállal, kóstolgatták, szürcsölgették, végül Svarcné rágyújtott egy banánra és így szólt:

– Ezt még a vendégeknek sem adom.

Készítettek szendvicseket gyorsan, a hall nagy kerek asztalára hányták a tallért, a ropit és fogadták a népes vendégsereget, diskuráltak, társalogtak, ahogy az ilyen alkalommal általános szokás.

Éjfél után Svarc, aki mint mindig, most is egész este esztétikai és irodalomelméleti kérdésekről cserélt eszmét barátaival, szenvedélyes amatőr esztéta volt ugyanis a grafikus, szóval Svarc Ede éjfél után kitevedt a konyhába.

Mit látott?

Bal Bencét látta, amint az a tűzhelyen felejtett fazék fölé hajolva a jobb kezében lévő mérőkanállal a bal kezében tartott tányérba szed magának éppen.

A buggyant gulyásból!

És már kóstol is bele. Svarc kétségbeesve nézte. Bal Bence elégedetten villant rá szemüvege mögül:

– Egész jó! Mi ez? Korhelyleves, ugye?

– Korhely... igen... – motyogta Svarc, és ment be a szobába, az ünnepelthez és súgta a fülébe:

– Eszik a levest...

– Kicsodák?

– A vendégek...

– Hadd egyék.

– Rosszul lesznek...

– Ezek? Ah! – vont a vállát az asszony és rágyújtott egy banánra.

Akkor már harsantak a hangok a konyha felől:

– Gyerekek, ez a Svarc megint az egyszer kitett magáért! Valami isteni a leveese! Korhely!

És már tódult is a konyhába ki a nép, szedték le a tányérokat a polcról, szerelkeztek föl kanállal, és szedett mindenki magának, szépen, sorban és aztán állva, ülve, ölből, asztalnál, ki ahol érte, ette.

A buggyant levest.

– Isteni – mentek oda Svarchoz többen is.

– Igen... Ó... Nem kevés a káposzta benne?

– Nem. Semmi. Én különben is utálok a káposztát. De ez remek. El van találva. Éppen annyira savanykás, amennyire az ilyenkor jó a gyomornak.

Hajnalban Svarcné belenézett a levesbe. Pár leszopogatott malackörömperec csont koppant a lábas alján.

– Kár lett volna érte – bólintott az asszony elégedetten és rágyújtott egy banánra.

## **Másnaposan szűrt leves**

Günt Ernő megéri a pénzét.

Rendes ember lenne amúgy, munkáját elvégzi, családjával sem túl komisz, barátait elárulni nem

szokása, a szemetet is leviszi mindig.

Csak néha felönt a garatra Günt.

Nem mindennap, de bizony majd minden héten egyszer-kétszer, urambocsá!, háromszor is.

Nagy kárt nem tesz ilyenkor sem, igaz, hasznot sem hajt sokat, általában marhaságokat beszél, kicsinyt danol, elalszik ültében, mikor pedig megpróbálják az ágy felé navigálni, akkor föl-fölbukik, néha magában, néha az útba eső lakberendezési tárgyakban téve kisebb-nagyobb károkat, úgyhogy már nem is vesződnek vele, hagyják, hadd aludjon ott, ahol az álom elnyomta éppen, széken, sublóton, térden állva, mert előfordult már az is.

Persze másnap reggel rémes lelkiismeret-furdalása van ilyenkor, igyekszik is nagyon jóvátenni a történeteket, próbál jópofáskodni, mosogat, mint a motolla, vásárol, pénzt ad a gyerekeknek.

És – ha hétvége van – főz mindenekelőtt.

Általában pediglen húslevest.

Azt mindenki szereti, az ő szesztől szétmárt gyomra, megkínzott belei, száradt gigája, vattás szájúrege, súlyos szíve, sajgó lelke mind, mind nagyon kívánja a húsnak forró, tömény levét.

A múltkor, a legutóbbi péntek este 'történt baleset után is húslevessel próbált kompenzálni másnap.

Korán reggel lerohant a boltba, megvette a hozzávalókat, s mire az övéi összeszorított szájjal, reá se nézve, szótlánul kibotorkáltak a konyhába, ő már darabolta a csirkét, tisztította a zöldséget büszkén.

De ő úgy csinált, mintha nem venné észre a fagyos

fogadtatást, abból indult ki, hogy az ő húslevesének gőzében úgyis fölenged az majd.

S miközben csinálta az ő levesét, beleaprítva egy egész csirkét, nem sajnálva se mellét, se combját belőle, és tette mellé rögtön a zöldséget, a negyed kelt, amelynek külső levelei fél centi vastagok és sötétzöldek voltak, a három szem krumplit, a hajában hagyott, csupán csak megmosott vöröshagymát, a répát, a zellert, a gyökeret, a karalábét, a zöldbabot, a gombát, a szemes borsot és a sót, és azután is, mikor ezzel végzett, és eltakarította az edényeket, és leült a hokedlire, és nézte a levest, és mikor megbuggyant egész kicsinyre tette a gázt alatta, hogy épp csak rezegjen a teteje, és miközben szedegette le a habot, mindvégig csak arra a húslére gondolt, ami rendbe teszi az ő szervezetet, az ő homeosztázisát, a lére gondolt, amely újra egybegőzőli majd őt a családdal, és már azon spekulált, hogy hogyan is egye ő majd azt a húslét, hogy legyen neki valami löketje, spétje, valami bukéja, ne csak úgy nyersen hasson az a lé, bort biztosan tesz bele, határozta el már az elején, egy evőkanál borral megfranciásítja, igazándiból ő már eleve egy kis borral is főzte volna, de ez az eljárás olyan ellenállásba ütközött volna, amit az adott státusában nem kockáztathatott meg, nem érezte magát konfrontációképesnek még, majd a leves után, az más, gondolta aztán, hogy kis konyak is jót tesz majd az ő levének, az pedig ugye nem volt kétséges, hogy megcsípősözi rendesen, persze nem mindegy, hogy mivel, a Bugac vére példának okáért hiába erős, elnyomja a leves eredeti ízét, vagy friss, hegyes zöldpaprikát karikáz bele, vagy ha ez nem lenne

kellően csípős, mert sajnos előfordul, néha teljesen fűízű az efféle paprika, de akkor van neki egy kis nejlontasokban apró paprikája, amit a csarnok alagsorában lévő kínai boltban kapni, és amihez fogható erős dolgot ő még nem szerzett be soha, mindazonáltal borsot is tesz bele, őröl bele pontosabban, anyjától örökölt őrlővel, tésztát is főz hozzá, nem metéltet, hanem csigásat, apró csigásat, mert az a jó, magának reszel bele sajtot is, határozta el, sőt egy-két csepp citrommal is megbolondítja magának, mert nagyon kívánta a savanykását a gyomra.

Egyre, mire Günt Ernő becsapta harmadik gyógy-sörét is, kész lett a gyönyörű leves. Tetején alig csillogott némi zsír, áttetsző volt, de mély, sűrű, szinte feneketlen, harapnivaló leves volt, azzal a mély ízzel bíró leves, amit csak nagyon ritka, ihletett délelőttökön sikerül csinálnia az embernek.

Nézte levesét Günt, s szemét elhomályosították a könnyek.

Elhatározta, hogy leszűri a levest.

Elzárta a gázt.

Egy lábas szűrőt vett elő, román gyártmányt, amilyent évtizedek óta kaphatni minden rendes piacon, olyan szűrőt, amelynek három lába van, lehet kapni kék, piros, fehér, sárga színben, az övé piros volt.

Beleállította a mosogató aknájába ezt a piros szűrőt.

Fölnyitotta a negyedik gyógy-sört, töltött egy pohárral, megitta azt.

Egy konyharuhát akasztott le, hosszában négyrét

hajtotta, két végivel megfogta a levessel teli lábas két fülét.

Fölemelte a lábast, odalépett a mosogatóhoz és szépen, óvatosan, hogy mellé ne loccsanjon, leszűrte a levest.

### 3. HÚS HÚSSAL

#### **Kecskepörkölt**

A kecskepörkölthöz kecske kell. Elég lenne *hozzá* kecskehús is, két-három kiló, de hol kapni kecskehúst? Sehol.

A kecskepörkölthöz kecske kell tehát. Lehetőleg kettő-három.

Azért kell ennyi, mert egyrészt a kecske társas lény, rosszul érzi magát magában, depresszióba süllyed szegény és akkor már nem lesz az igazi a húsa sem.

A kecske életét továbbá, sajátos életmódjából, pontosabban táplálkozási szokásaiból kifolyólag számos veszély fenyegeti, a kecske könnyen döglik, magyarul. Mindig rá kell hagyni párat.

De ha már van kecskénk, kettő-három, akkor már nincsen sok gond a kecskepörkölttel. Akkor már nincs gond szinte semmivel.

Akkor már – pár röpke hónap, és lehet a zsír után nézni a pörkölt alá.

Ehhez falun próbálkoztak páran disznót tartani, ez azonban ritkán járt eredménnyel. A malac nem bírja jól a kecskét. A kecske ugyanis mindent fölzabál előle. Könnyeden beugrik az ólba, addig is, amíg az

öldeszakát szépen, szisztematikusan nem rágcsálta el, aztán már csak besétál, általában be is költözik.

A kecske igen praktikus állat. Egyáltalában nem kell neki enni adni. Minden megeszik ugyanis. Nem csupán tápot, takarmányt, tengerit, darát, szalmát, szénát, friss füvet, a kertben tenyésző mindenféle gizgagt, dudvát, bokrot, fiatal fát és öreget, palántát, veteményt, gyümölcsöt természetesen, de szívesen fogyasztja a fakérget, a gyújtóst, a staflit, a lécet, mindenféle faanyagot, a papírt, a nejlont, a gumit, a téglaport, a meszet, a szenet, s nem veti meg az aprójószágot sem, kismacskát, zsenge baromfit, mert a kecske szórakozott állat, s gyakran elfelejti, hogy ő nem ragadozó.

Egyszóval zsírért el kell menni a boltba.

Mehetnének kocsival is akár, ha van kocsink és ha van, akkor beférnénk abba. De aligha férünk. A kecske ugyanis nem csupán mindent fölfal, de mindenre föl is hág. Ami csak fönn van, ő arra fölugrik, azon mászkál, ugrál, topog, dobog, mindaddig, míg csak az illető valami be nem horpad teljesen, össze nem lapul, föl nem dől, le nem törik, be nem omlik, ki nem zúg.

Az autó és a kecske egy portán nemigen fér meg együtt.

Miután megvan a zsiradék, már csak hagyma kell.

Konyhakerti hagymáról nemigen lehet szó – még jól emlékszünk azokra a lidérces napokra, amikor mindhárom kecskénk pofájából dőlt a penetráns hagymaszag.

Miután megvettük a hagymát is a boltban, és azt fölhasználásig betettük vaskazettába, amit aztán jól



elástunk, kezdetünk gondolkodni a garnírunгон.

A kecskepörkölt krumpliért kiált.

Mi is. Krumpli ugyanis nemhogy nálunk, de a szomszédságban sem igen lelhető fel. Kecskéink a levelekről a krumplibogarakat mazsolázták le elébb. De sok időnk nem volt örülni – pár nap, és poros, gödrös, föltúrt pusztaság lett minden krumpliföld.

Talán még tárcsázni sem kell tavasszal.

Elküldjük hát az új asszonyunkat a boltba krumpliért.

A régít, a lumbágóst szegényt, csak azért nem küldhetjük, mert az elment magától, még március végén, amikor palántázta a salátát, és csak másfél órai szorgoskodás után vette észre, hogy egy kecske mindvégig követte őt...

Ebből következik, hogy salátát is venni kell majd, sőt is, hiába volt egy zsákkal, vén a kecske mind, már születésekor.

De ha már eddig eljutottunk, akkor már az atyaúristen sem veheti el tőlünk a mi jó, kis, megszolgált kecskepörköltünket.

Megfenjük a kést, felhajtjuk a kisüstöt és sóhajtunk nagyot:

– Hja, szegények vagyunk, gyerekek, de jól élünk!

(A kecskepörkölt egyébként valóban a szegény emberek étele. Egy tányért ki lehet hozni már húsz-harmincezer forintból.)

Akkor aztán nekifoghatunk az egyetlen megmaradt kecskénket levágni. (A másik ugyanis egy százas

szöveget kapott be, a harmadik pedig patkánymérget nassolt két dobozzal, el is szaporodott a patkány, el is szaporodott volna, ha a harmadik, megmaradt kecskénk, valamennyit föl nem falta volna.)

Ennek a jó, szívós, inas és sovány állatnak – a kecske ugyanis, bármennyit eszik, csupa csont és bőr marad –, ennek a rosszul kezelt múmiára emlékeztető jó szagnak tehát, fájó szívvel elvágjuk a torkát, felhúzzuk a rénfára vagy arra, ami abból megmaradt, megnyúzzuk a megboldogultat, kibelegyünk és aztán kezdhethetjük róla lemosni a szőrt.

Ezzel egy nap alatt végezni bajos.

A kecskét ugyanis belül is szőr borítja.

A kecskepörköltre vágyó legjobban teszi, ha megszokja, de még jobban, ha egyenesen megszereti a kecskeszőrt.

Akkor aztán minden akadály elhárul a kecskepörkölt élvezete előtt.

A kecskepörkölt elkészítése innen már roppant egyszerű: meg kell csinálni a kecskehúst pörköltnek.

Csak a fűszerezésre ajánlatos ügyelni: a kecskepörköltbe bele kell tenni, szuszakolni, zúdítani mindent, ami a kezünk ügyébe kerül, nemcsak kilónyi hagymát, öt fejnyi fokhagymát, két liternyi vörösbort, nem csupán nyakló nélkül sót, borsot, paprikát, de kell adjunk neki maroknyi majorannát, koszorúnyi babért, kis bokor lestyánt, csokréta tárkonyt, bazsalikomot, rozmaringot, kakukkfűvet, koriandert, citromborsot, csillagánizst, fehér ürömet és feketét, illatos kutyafűvet, büdös kerti borókát, morzsolt légyfogót, zsályát, vassűvet, turbolyát.

Így talán egy kicsit elvehetünk a kecskehús ízéből, Ízre ugyanis a kecskehús valami rémes.

## **Kokaspörkölt**

Rossz napok járnak a kakasokra szüret idején, őszi-  
időn.

A gondos falusi gazdák ilyenkor néznek körül az udvaron, mit érdemes etetni tovább, és mi az, ami a lábásban, esetleg kinn a szőlőben háromlábra tett bográcsban, esetleg a fagyasztóban hasznosul gazdaságosabban ezután.

Egyre kevesebb tojást lehet kibugázni a zugokból, a tyúkok zöme letojt már, lehet selejtezni belőlük bátran, kakasból pedig végképp untig elég egy, sőt sok is.

Gyorsan dolgoznak a háziasszonyok a fürge, diótól kicsit mindig barnás és fokhagymától kicsit mindig illatos ujjai ilyenkor, pár mozdulattal megtépkedik a baromfinyakat, aztán csak egy nyisszantás az éles késsel, és már csak épphogy kicsinyt vergődik a véres kövön az áldozati állat, mielőtt forró fürdőt venne, hogy aztán egész nyáron át hordott színpompás ruháját levesse gyorsan.

Kicsinyt komolyabb munka a kakas megtisztítása, mint a zsenge csirkéé, a daraboláshoz is elkel a bárd, különösen, ha a mellcsontját keresztbe is szétvagdossa az ember, ami föltétlenül javallott, tekintve, hogy az elmetszett, vastag, barna csontból elsőrangú ízek szivárognak majd a zaftba át.

Ezzel szemben áll, hogy a kakas kapcsán az ember minden spekulációtól mentesül. Bár maga a szó szláv eredetű, a kakas mégis a legmagyarabb ételek egyike. Csak pörköltet lehet belőle csinálni ugyanis. A kakast nem lehet rántani, nem lehet sütni, nem lehet főladni gyümölcessel, nem lehet kínai módra kontárkodni vele – a kakasból csak pörkölt készíthető, persze-persze nincsen semmi baja a kakaslevesnek sem, sőt elsőrangú leves az, de semmiképp sem tűnik ki más levesek közül, arról pedig szó sem lehet, hogy fölébe helyeztessék egy ököruszály, egy gazdag orja, vagy akár egy csinosabb csibebeccsinálnak, a kakaslevesben, legyen az bármilyen jó is, mindig van valami szikár, valami szálkás, valami kellemetlenül férfias.

A kakasból pörköltet kell csinálni.

A francia megfőzi vörösborban is, gombával, de ha jobban megnézzük, az is csak egy pörköltváltozat, persze a rosszabbak közül.

Az igazi, magyaros kakaspörkölt viszont páratlan a maga nemében.

A kokaspörkölt elkészítésére rátérve; itt a pörkölt-készítés általános problémái az irányadóak, hogy ugye pirítsunk-e jól záró kérget előbb a zsiradékon és a hagymán a húsdarabokra, hogy az ízek, mint megannyi kis hússzelencében bezáródjanak azokba, vagy pedig – a zaftaráratók iskoláját követve – mindent hányjunk bele egyszerre s bízzuk az időre a dolgot, no meg a kakasra.

Nyugodtan járható az utóbbi út, a kakasban nemigen lehet csalódnai, az megteszi a magáét, fontos

mindenesetre, hogy legyen bőséges a lé, és főjön benne a feje is. A taraj – no meg a két sarkantyús kakasláb – ad a zaftnak kellően kocsonyás állagot.

Az elkészült mélyvörös, gőzölgő, vajban meghempergetett galuskával és fokhagymás-tejfeles uborka-salátával megtámogatott kakaspörkölt nem csupán ízre jó, de látványnak sem utolsó – még ha vissza is kacsint ránk.

A témával kapcsolatosan említhető a kakastaréj, mint önálló fogás, de ez – tekintve, hogy legalább húsz kakast kell levágni hozzá – viszonylag ritkán kerül az átlagos magyar asztalára, ráadásul elég munkaigényes dolog a fejről levagdosott tarajokat egyenként megtisztítani, kiáztatni, adjusztálni.

Legvégül néha kakashere-pörkölt is kerülhet utunkba – az azonban már túlzás, nem annyira koszt, mint inkább státusszimbólum.

## **Kocsonyapörkölt**

Karcsi barátom főzött mostanság maguknál, ő szabadabban tudta idejét beosztani, mint az asszony.

Gondolta, készít még egy szezonbúcsúztató kocsonyát.

Ki is vette a nyersanyagot a fagyasztóból, aztán ment hátra fűrészelni, és olyannyira belemerült a famunkába, hogy kicsúszott az időből, no meg kedve se volt a zöldséggel bíbelődni, gondolt egy merészet és föltette a kiolvadt húst, vagyis hát húsнемűt

pörköltnek.

Délután kettőre lett kész a kocsonyapörkölt.

Elmondom a receptjét: Vedd egy jókora disznónak vaskos, porcogós, lapátnyi fülének és hófehér, remegő orrának felét. Tégy ehhez egy kiskabátnyi szalonnabőrket, persze jó centi vastagot, egy jókora körmét, és aprítsd föl mindezt értelemszerűn.

Három evőkanálnyi disznózsíron piríts meg három szép fej szelt hagymát, hintsd meg három evőkanál őrölt pirospaprikával, tedd rá a húst, vagyis hát húsнемűt, önts rá kicsiny vizet, sózd, borsozd, majoránnázd, babérozd és aztán négy-öt órán keresztül – kis lé pótláson túl – ne bántsd.

Mikor már minden bennlevőség vajpuha, mikor a szalonnahéj olvad már a szájban, foszlik a finom fül, reng az orr, és mikor már megáll a levében a főzőkanál, akkor van készen.

Főtt krumpli passzol hozzá és valami méregerős savanyú.

A kocsonyapörkölt íze, éppolyan, mint a pörkölté, egyéb tekintetben viszont nem hasonlítható semmihez. Elfogyasztása után csönd van. Száj ki nem nyílik ugyanis.

Laktató étel, de nem zsíros. Csak kocsonyás. Az nem ugyanaz!

Karcsi barátom például nyugodtan szedett belőle – púpozva tányérját – három ízben is, pedig fogyókúrázik amúgy.

A kocsonyapörköltet is abonettel ette.

## **Bográcsbourguignon**

Minden szezomban készíték bográcsban bourguignont, egyszer legalább. Persze a magam módján.

A bourguignon, mint a neve is mutatja, burgundi étel, vörösboros marha burgundi módra.

Burgundia századokon át a német birodalom része volt, de aztán fokozatosan és darabokban átcsúszott a francia kultúra, majd impérium hatása alá.

Ez meg is látszik a nevezett kosztón.

A nehézkes német paraszti szalonnát, krumplit kellően ellensúlyozza a kecsesen franciás konyak, finom gyöngyhagyma és a pikáns fűszerezés.

Az előző napon bepácolok másfél, kétkilónyi fölkokozott marhahúst, combot, felsált, lapockát, de leginkább lábszárát.

A pácban van száraz vörösbor, kanálnyi olívaolaj, karikázott sárgarépa, karikázott hagyma, kis zeller, pár gerezd fokhagyma, kakukkfű, babér, petrezselyem só és szegfűszeg.

Másnap, miután parázsra égett jól a tűz, a föléje lógatott bográcsba fölszelt húsos szalonnát dobok, jó negyedkilónyit. Mikor aranybarnára sült, egy falatnyit bekapok egy szál újhagymával és hozzákóstolok a száraz vörösborból, hogy jó-e, mert a burgundi húsba csak jó vörösbor jó. Rá teszek aztán a zsiradékra három fej fölmetélt hagymát.

Míg az üvegesre sül, a húsról letörölgetem a

páclevet. A húst a bográcsba dobom. Rövid habozás után utánaöntöm a páclevet is, mert nem tudok mit kezdeni vele, kidobni viszont nincsen szívem.

Szépen belekarikázok három szál sárgarépát, cső paprikát, két szem paradicsomot, beléje nyomok hat gerezd fokhagymát, miután újfent meggyőződtem annak alkalmasságáról felöntöm vörösborral, megszórom provánszi fűszerkeverékkel, sózom, borsozom, és rotyogtatom pár órát, lankadatlan fölügyelet mellett, vörösborral locsolgatva a kosztot is.

Mikor már majdnem puha, beledobok egy negyedkilónyi gondosan megtisztított gyöngyhagymát és ugyanennyi vagy egy kicsit több gombát, lehetőleg enkézzel szedettet, azon belül is tinórút, ha lehet.

Készre főzöm.

A végén meghintem fél marék liszttel, megszórom friss petrezselyemmel, belelöttyintek egy deci jobbfajta konyakot és főtt krumplival, esetleg négybe tört makarónival tálalom.

Így készítem én a bográcsburgundit, persze alkalmazkodva a körülményekhez: a pácolástól általában eltekintek, anélkül is finom lesz, provánszi fűszerem van ugyan, de azt sajnálom, már csak azért is, mert burgundi hússal általában kedves vendégeimet lepem meg, azok pedig vannak bőven, jó nekik a piros paprika is, amiből korlátlan mennyiségben és térítés-mentesen kapok Lizi nénitől, vargányával sem kell vesződni, az ugyanis kipusztult mitőlünk, mióta ötven kilométerre innen működik az atomerőmű, gyöngyhagymát, ha akarnék se tehetnék bele, mert az az itteni népnek túlon túl kicsiny, liszttel nem sűríték,



mert az a bográcsban könnyen odakap és sárgarépával sem bántom meg falubéli barátaimat, végtére is magyar emberek vagyunk, nem nyulak.

De egyéb tekintetben éppúgy járok el, mint egy tősgyökeres burgund.

## **Rostélyos**

Vajon hány és hányféle tehetség veszett és vész el e században nyomtalan?

Ez arról jutott eszembe, hogy vasárnap egy hagymás rostélyosról eszünkbe jutott az öreg Rózsa Gyuri.

Húgomnál készült a rostélyos, sógorommal napokon át beszéltünk róla elébb, aztán további napokon át ázott a páclében a gondosan kiválasztott négy darab hatalmas, csontos hússzelet, aztán sütöttük, pároltuk, pároltuk és sütöttük feszt, de csak nem akart megpuhulni persze, már elfogyott a sült krumpli fele, már kazalban állt a tálon a hajszálvékonyra szelt, lisztben forgatott, aranybarnára sült hagymakarika, de a hús még a forró zsírban tömör gumiként dacolt.

Volt tehát időnk húgommal fölidézni az öreg Rózsa rostélyosát.

Rózsa alattunk lakott az Ajtósi Dürer soron. Ma is emlékszem, amikor kiszállt a fekete bogárhátúból a négytagú család, az erkélyről lestük őket, apám ismerte még a háború utáni időkből az öreget, roppant izgalommal vártuk őket, Svédországból érkeztek egyenest, Svédországba Chiléből menekültek Pinochet

elől, aki akkor még nem volt oly szánandó vénember, mint manapság, Chilébe viszont Bolíviából menekült a Rózsa család, ott élt ugyanis huzamosabb ideig Rózsa, ott szerzett kedves indián asszonyt magának – fiukat nevezhették volna Kohn Winnetounak is akár – Bolíviát Itália és Franciaország előzte meg, mert Rózsa odamenekült a Rajk-per elől Budapestről, ahol szintén volt egy ideig menekült.

Élete alkonyán a rendszerváltás elől visszamenekült az éppen demokratikus pillanatait élő Bolíviába, és ott – miután családja széthullott, barátait mind elveszítette útközben, ráadásul a világforradalom is befuccsolt – föladta, és pár éve meghalt. Egész egyszerűen megunta az éleést.

Az öreg Rózsa sok mindent csinált, néprajzkutatott, muzeológuskodott, festett, muzsikált, rádiózott, írt, fordított és mindezek mellett nagyszerűen főzött.

Anabázisának minden stációján magába szívta a helyi gasztronómiai kultúra komponenseit, hogy azokat aztán a hetvenes, nyolcvanas években, az Ajtósi Dürer sor fantasztikus hangulatú lakásának fantasztikus konyhájában egészen fantasztikus egységgé olvassza, ötvözze össze.

Mikor ő ereje teljében főzött, tizenéves voltam, nemigen figyeltem a konyhai dolgokat, de élesen megmaradtak csudálatos pizzái, nála ettem először sült galambot, emlékezetes volt az ecetes, hagymás salátalében kihűtött hófehér, vajpuhára főzött, kicsontozott körömből készült előétele, parádésan készített halat, ha meghallottuk, hogy rákhoz jutott, már rohantunk is le, mert az ő paellájának, rákos,

csirkés, kagylós rizses húsának párja nem volt, különleges desszertjei közül a sült tej ötlik föl a múlt ködéből, nem tudom, hogy készült, sütőbe tette a tejet, arra emlékszünk csupán és hogy nagyon finom volt.

A rostélyosára viszont élesen emlékszem: kivett egy szép szelet marhahúst, nem volt rajta semmi fűszer, semmi pác, csak só talán, egy pillanatra a forró zsiradékra tette, de már fordította és már helyezte is a tányérra, mellédobott egy marék rósejbnit, egy másik marék ropogásra sült hagymakarikát és adta.

Vajpuha volt az a rostélyos és különlegesen jó ízű.

Kínlódtunk most a gumiszerű hússal, sütöttük, pároltuk, lefedtük, locsoltuk, forgattuk, szurkáltuk, vagdostuk és végül egészen jó lett, kicsinyt kemény, de jó, és különösen az volt a jó benne, hogy földidézhattuk, az öreg Rózsát, aki meghalt, mert nem kellett már senkinek.

## **Sertéscsülök pékné módra**

Mi a lényege ennek a különleges – és gyaníthatóan szintén csak a boldogult Monarchia területén ismeretes – kosztnak.

A lényege, mint oly sok dolognak, mint a legtöbb dolognak e világon – az idő.

A pékné-féle csülökhöz nem kellene ritka, avagy drága beleváló, egzotikus fűszerek, nem kell ide semmiféle trükk, csalafintaság, rafinéria.

Csülök kell, hagyma, krumpli, só és idő, idő, idő.

A boltban vett, gondosan válogatott csülköt lemoszuk, lefaragjuk róla a lila stemplit, bevagdossuk a bőrt és egy tepsiben, "de inkább valamiféle zárható kaszerolban, még jobb, ha cserépedényben, vagy fekete öntöttvas kacsasütőben, de végül is majd mindegy, miben, hisz ismerjük jól azokat a falusi konyhákat, ahol hat-nyolc zománcozott piros lábasban és nem másban készülnek utolérhetetlen étkek nemzedékek óta.

A csülöknél sem ez számít, hanem az idő.

A hús mellé hintünk hat-nyolc fej tisztított és laskára szelt hagymát, besózzuk, borsozzuk az egészet, aljára lötytyintünk két kanálnyi zsírt és három deci vizet.

Így főzzük, vagy inkább pároljuk fönn a lángon, vagy ami jobb, a sparhelt platniján a csülköt, amíg csak el nem kezd puhulni.

Akkor hozzáadjuk a három-négy kiló hámozott, jó fél centi vastag karikára vágott burgonyát, összekutyuljuk a hagymával, leöntjük még kicsiny vízzel, húslével, lefedjük és sütőbe tesszük.

Persze a kemence az igazi, hisz a csülök pékné módra, tudvalevőleg onnan nyerte szép nevét, hogy megfelelően csak kemencében készíthető el, kemencéhez pedig legkönnyebben a pék felesége férközhetett – a pék után, persze, szóval a kemence a jó, nem is akármilyen kemence, de hűlő kemence, a pékné csülök e tekintetben hasonlatos a sólethez, amely szintén a pékek munkája után és annak színterén készült el, de hát kinek van kemencéje manapság, még a pékeknek se nagyon.

Csak nekem.

Mert minékünk van már kemencénk.

A Keleti Károly utcából enkézzel bontott és az utca padkáján többórai munkával tisztított kályhacsempéből készült, igazi, sparhelttel kombinált kemence, amelynek sütőjét nem láng hevíti közvetlenül, hanem a csalafinta kacskaringós járatokban kifelé igyekvő füstnek melege. Az efféle kemencében nem bír odaégni semmi.

Beleteszi az ember a félig főtt csülköt dél körül, gondosan lefedve persze, és aztán vár és vár és vár, nem is nézi, puhul-e a csülke, úgylis puhul, de oda nem kap biztosan, csak puhul szépen, lassan, hadd puhuljon úgy, hisz van idő, ha semmi sincs, de annak lenni kell.

Mellesleg csülköt lehetőleg ne csináljunk olyankor, ha gyerek van közelben, egyrészt a gyerekek a csülök zsíros, másrészt a gyerekek a csülökre sosem ér rá, a gyerek még akkor eszik, amikor éhes, a gyerekek nincsen ideje a csülökre.

A csülökhöz pedig idő kell.

Ülünk tehát a kemence előtt, közben rakjunk a tűzre néha, belebámulunk a lángba ilyenkor, és aztán várunk tovább, szépen, nyugodtan.

Estefelé aztán levesszük az edénynek tetejét, de még akkor se kapkodunk, sülni még egy órát is a csülök, sőt többet is akár, hisz van idő.

És amikor éjfél tájt kivesszük és orrunkba csap csülkünk csodás illata, és látjuk, hogy vidáman csillognak odabenn a hagymakarikák és a krumpli sötétre sült, de bévül – tudjuk – hófehér, s puha, akár a tejfel, a csülöknek omlós húsán pediglen bár aranybarna, ropogós a bőr, de nem kemény, hanem

roppan csak – akár az ostya, szinte olvad a szájban, mint a méz –, nos, akkor bólintunk és mondjuk: lám eljött az ideje ennek is.

## **Három falat**

Karcsi barátomtól és asszonyától, Erzsitől szép kis tyúkot kaptam születésnapomra. Megpucolva, belezve persze. Mellékeltek hozzá egy háromkilónyi kis sódarabkát is.

A tyúkot lefagyasztottam, a sonkát négy-öt darabra porcióztam, és – meleg tavaszunk van és nem szelel jól a spájz – a hűtőbe tettem. A húsos részeket szépen elhasználgattam az elmúlt hetekben bablevesbe, lencsébe, dúsítani krumplipaprikást, a zsírosából pedig porcot sütöttem ki sztrapacskához, csuszához.

A héten sor került a tyúkra is.

Nehéz dolog a tyúk. Száraz, sovány, inas. Sütni, rántani csak úgy bajos. Meg kell főzni előbb, ami nem baj, mert a tyúkleves talán minden húslevesek legjobbika.

Főlaprítottam tehát a jószágot, amelynek belsejében, mint megannyi jókora sárga igazgyöngy, sorakoztak a tojásdedek és megcselekedtem a levest, épp jókor, mert bejött a friss zöldség, répa, zeller, nem sajnáltam egy cső zöldpaprikát sem belőle negyvennyolc forintért. Két szem ízetlen melegházi paradicsom, karalábé, negyed kel, marék zöldbab, két fej gomba, bors, lestyán, só, petrezselyem, belekerült minden, ami

való, jó is lett, sőt isteni, nem zsíros, mert levagdostam a nagyját a sárga hájnak, áttetszően tiszta lett a leves, de sűrű, szinte harapni lehetett, föl is falták téstával, belenyesegetett erős zöldpaprikával, aki úgy.

Am a nemes részeket, a combját, mellét, szárnyát kimentettem a léből és egy cseréptálba tettem, amelybe előbb egy pohár tejfölt, egy pohár tejszínt, deci fehérbort, sót, borsot és még valami szárított füvet kevertem el, ami itt áll egy pohárban a frizsider tetején és amiből mostanában mindenbe teszek egy csipetnyit, és amiről nem tudom, hogy micsoda.

A húst nem csak úgy, á la natúr helyeztem a tálba, hanem előbb előszedtem Karcsi sonkájának megmaradt zsírosát, hajszálvékony szeleteket nyesegettem le róla, és ezekkel a füstölt hárttyákkal körbetekertem minden egyes darabot gondosan. Mivel még maradt kis hely a tálban, rövid mérlegelés után kiszedtem a levesből a májat is, ami igen szép, egészséges darab volt, vagy háromnegyed tenyérnyi. Ezzel a májjal is a húshoz hasonlóan jártam el tehát.

Lefedtem alufóliával az egészet, háromnegyed órát sütöttem, még tíz percet fólia nélkül, és petrezselymes újbургonyával – száz alatt jutottam kilójához –, vegyes salátával utána küldtem a levesnek.

Dicsekvés nélkül mondom, általános elégedettség fogadta a vacsorát, de – ahogy arra előre számítottam is – a finom lánykezek kezelte villák mind lefejtették a húsról az aranybarnára, ropogósra sült sonkaburkokat.

Azokat tehát – ez sem panasz, isten őrizz, hisz remek volt – magam ettem meg mindet, a jó kis

tejfeles zafttal, krumplival.

És nekem jutott a máj is, mondanom se kell.

A máj ugyanis végképp közutálatnak örvendő körömben, azt mondják, hogy nem csak rossz ízű, de teli van méreggel is, mintha nem lenne teli méreggel minden, hús, zöldség, levegő ezen a vigasztalan árnyékvilágon.

Igaz, magam sem vagyok valami nagy májas, persze resztelve a disznóét, jó hagymásan azért nem vetem meg. Gondoltam csak ehető lesz a tyúké is, gusztusos volt, sötétbarnán, keményen csillogott a fűszeres fehér zaftban, le is szeltem egy vékony darabkát, hozzátűztem egy katona sült sonkát és bekaptam.

Na most azért írom én ezt az egészet, hogy elmondjam: sok mindent ettem már, sokfelé, sok jót is, de ilyen jót – még a bűdös életben soha.

Nem is tudom én azt elmondani, meg se próbálom, hogy ez a szószban megsült, sonkás, fűszeres tyúkmáj milyen isteni volt. Egyébként három kis falat az egész.

Adtam volna másnak is belőle boldogan, de az enyéim utálják a sonkát is és a májat is, különben is már telepedtek le a tévé elé, kezdődött a Vészhelyzet, rám is förmedtek, amikor legalább szóban szerettem volna megosztani velük a nagy örömet, ritka jót, hogy fogjam be a pofámat, legyek oly szíves.

Megettem hát egymagam életem legfinomabb három falatját.

El se mondhattam senkinek.

Úgy látszik így van ez már: nem csak az igaz bánatot, de a jót sem tudhatjuk megosztani mással,



magunkra maradunk azzal is.

## **Töltött káposzta**

Mielőtt nekiláttak volna az ünnepi vacsorának, özvegy Jelinkei Árpádné így szólt a konyhában: „Látod-látod, Jenő, a töltött káposztát mindenki ette. Már a vásárlás is micsoda izgalom volt. Hétkor indultunk anyával a csarnokba, istenem, a Csarnok, micsoda tömegvolt, micsoda zaj, micsoda forgatag, nyüzsgés, kavargás, hatalmas sorok, szinte fortyogott a csarnok, de nem volt ideges senki sem, nem volt veszekedés, idegesség, álltunk békésen a káposztáshordók előtt a sorban, anya mindig három egész fejet vett, és öt kiló káposztát, én kóstoltam meg mindig, nyam-nyam-nyam-nyam, ma is érzem savanykás ízét, és külön két literes üvegben kértünk hozzá levet, aztán mentünk, sodródtunk a húsosokhoz, anya mindig háromféle húst vett darálni, ő választotta ki a dagadót, a szép, színhús marhát és egy fél kiló füstöltet is vett, otthon a töltelékbe beledarálni, vettünk persze oldalast is, egy kevés combot, valami füstöltet, egy félméternyi gyulait, esetleg valami csülköt vagy fejet. Aztán mentünk a halasokhoz, akkor még a Csarnok végében voltak a halasok, jaj, Jenő, de gyönyörű volt, előfordult, hogy kilógattak kétméteres harcsát^ szegény nagymama nagyon szerette, ahogy a halasok a fehér bottal, puff, csapkodták a pontyokat, puff-puff-puff, aztán csavarták a papírba, de hát ő később nem is jött ki velünk, szegény nagymama, ő csak ette szenteste a rántott

halat, és mindig elsírta magát gyertyagyújtáskor, egyedül ő vette komolyan a karácsonyt, azért vettünk neki halat, aztán mentünk haza, és nekiláttunk, jaj, Jenő, de szép volt, jött segítség is, a húsdarálás bátyám reszortja volt, apával daráltak, atán volt egy idő, amikor az uram darált, szegény Árpád, ő remekül tudta a tölteléket összeállítani, anya ezért nagyon szerette, a rizst Árpád sose főzte meg, nyersen keverte össze a háromféle darált hússal, pirított hagymával, sóval, borssal, majoránnával, néhány tojással, pirospaprikával, boszorkányos ügyességgel, jaj, Jenő, micsoda keze volt Árpádnak, ha te azt tudnád, ma is látom, ahogy szétteríti a leveleket, kivágja a középső eret, beleteszi a tölteléket, villámgyorsan összetekeri, két végét ügyesen benyomja, jaj, Jenő, és teszi is a lábásba, amelyben anya közben megcsinálta a jó paprikás pörköltalapot sok hagymával, apa úgy szerette, meg Pista is, apa testvére, amikor még ehetett, az mindig azt nézte szenteste, hogy milyen vörös a töltött káposzta, ő csak a harapós színű töltött káposztát szerette, csak a felesége ne szólt volna mindig rá a gyerekekre: „Hogy eszel! Hogy ülsz! Hogy beszélsz!” Jaj, Jenő... Szóval a pörköltalpra tettük a káposztát, arra a tölteléket, legalább hatvanat, de inkább nyolcvanot, jaj, Jenő, hisz legalább harmincan voltunk este, a töltelékre újabb réteg káposzta került, és az egészet mindenütt, minden réteget, szélit, közepit, alját, telidugdostuk oldalas-, dagadó-, csülök- és kolbászdarabokkal, az egészet felöntöttük káposztalével és húslével, sőt ha volt füstölt lével, jaj, Jenő, és hagytuk legalább öt-hat órán át egészen piciny lángon rotyogni, micsoda szag

volt a konyhában, a szobában, még a lépcsőházban is, jaj, Jenő, csak a végén rántotta be anya, közben készültek a hidegtálak, húsok, saláták, de azért fél szemmel mindenki a töltött káposztára figyelt, mindig a töltött káposzta volt a középpontban, hisz a töltött káposztát mindenki ette, apa is, anya is, a testvérek is, nagypapák, nagymamák, nagybácsik, sógorok, sógornők, jó barátok, és a rengeteg gyerek, a töltött káposztát mindenki ette, na gyere, Jenő... kapsz egy tölteléket...”

És özvegy Jelinkei Arpádné a kis piros lábaskából kivett egy omlós kis húsgombócot a négyből, kettévágta, és cicegve, mérgelődve a tűzhely mellé, a macska tányérjára tette.

## **Sólet**

K. Gy. úr, a k.-i terménybolt vezetője, aki most töltötte be a hatvanat, kis, kertés házában tizenkét éve egyedül él. Na jó, nem egészen egyedül: egy negyven körüli, gondos, ám kellően energikus házvezetőnő mégiscsak könnyíti hétköznapi életét, enyhíti szomorkás magányát, és meg is főz rá, persze.

K. Gy. úr édesapja kereskedéssel kereste kenyerét, természetes volt tehát, hogy miután a premontreieknél letette az érettségét, a fiú is erre a pályára lépett.

Az idő és a hely nem nagyon kedvezett a kereskedésnek. De K. Gy. úr a boltban eladni is úgy adott el, mintha kereskedett volna. Tiszteli is őt

mindenki a városkában.

A szakma becsületét nem csupán a szűkebb családi környezet oltotta be K. úrba. Élénk kereskedőélet virágzott K.-n egykor. Am a k.-i kereskedők nagyobb részét, gyerekestül, nagymamástul egyszer csak vagonba rakták és elvitték.

K. úr soha többé nem látta viszont utcabéli pajtásait, iskolai osztálytársait, apja kollégáit, barátait, üzletfeleit.

K. úr azóta minden évben elmegy a mártírünnepségre K.-n, és gyertyát gyújt az elhurcoltakért.

K. úr jó barátságba került Landesmann főrabbi úrral is, aki ha K.-ra látogat, soha nem mulasztja el fölkeresni őt.

K. úr békében él Istenével, magával és embertársaival.

És most, hogy túl a hatvanon, most 1992 vége felé, valami furcsa hiányérzet hatalmasodott el benne. Úgy érezte, hogy valamit még tennie kéne, hogy valamivel még tartozik, tartozik Istennek, magának, füstté vált barátainak.

Sokat spekulált ezen otthon, útközben és a boltban is.

Lassanként kikristályosodott benne, mit kell tennie. Elhatározta, hogy készített magának egy igazi sóletet. Nem babcsuszpájzt, nem berántott zsíros levest, hanem sóletet, igazit.

Igen ám, de az asszony sóletet csinálni nem tudott. Mint ahogy töltött káposztát sem. Nem baj ez,

van ilyen. A terményboltvezető elment a könyvtárba tehát, kikért szakácskönyveket, de a legtöbben nem is szerepelt a sólet, ha pedig mégis, ösztönösen érezte, hogy az nem az igazi.

Egy verőfényes őszi délutánon aztán, mikor megjött a terményboltból, leült a verandára, a házvezetőnő eléje tette teáját, K. Gy. úr így szólt ünnepélyesen:

– Fölmegyek Pestre megtudni, hogy készül az igazi sólet.

Budapesten K. úr, aki csütörtökön érkezett meg, mert sejtette, hogy sóletnek pénteken tanácsos nyomába eredni, a Csengery utca sarkán egy nyugdíjas tanárbarátjánál szállt meg, akivel hatodikig együtt jártak a premontreiekhez.

A kiadós vacsora után sokáig beszélgetett, borozgatott a két öreg. Másnap délelőtt útnak indultak. Előbb a Síp utcába mentek, de itt csak melegítő konyha volt, majd a Shalomhoz, de ott meg az árak parancsoltak megálljt nekik.

A kezdeti kudarcot ellensúlyozandó kimentek a Klauzál térre, és a kóser borozóban bedobtak egy fél szilvát. A fiatal, mosolygós, szőke kocsmáros úrtól, és néhány beeső vendégtől már itt megtudtak egyet-mást a sólet titkáról. A hely atmoszférájától kissé elérzékenyülve, de azért mégiscsak jókedvűen, és valami elképesztő szagot árasztva sétáltak vissza a Dob utcán.

Befordultak balra. Odabenn, a keskeny, tiszta udvaron, a fal mellett két úr egy furcsa nádtetős sátorféleséget épített éppen. Innentől kezdve minden furcsa volt. Fölmentek egy lépcsőn és egy előtérbe

értek, amelyből jobbra tágas konyha, balra egyszerű étkező nyílt. Az előtérben egy üvegkalitkában lévő hatalmas, ódon íróasztal mellett egy szigorú szemű, szakállas úr írt. Megvárták, amíg befejezi. Sokáig tartott. A szakállas úr szívélyes volt, mondta szerencsésük van, egy óra múlva készítik be a szombati sóletet, addig üljenek le az étteremben, és ebédezzenek meg, közben ő majd mesél a sóletről valamit. Kaptak a fejükre két kicsiny kapedit.

K. urat valami furcsa bizonytalanság kerítette hatalmába, mint aki egy idegen városba tévedt, ahol nem ismeri az embereket, a szokásokat, és nem beszéli a nyelvet sem.

Föltették a kapedit, és beültek az étterembe.

A tágas helyiségben legalább fél tucat nyelven beszéltek. Furcsa volt minden, mint valami mesében. Mintha pár évtizeddel régebből maradt volna meg minden, a falak, a berendezés, az emberek. Egy szép szemű felszolgáló hölgy hozta ki a kosztot, kissé száraz, de igen kóser főtt húst, befőttel.

Mikor végeztek az étkezéssel, ücsörögtek egy darabot, majd kibotorkáltak az előtérbe, ácsorogtak kicsit, végül jött egy hölgy, beinvitálta a két vendéget a konyhába, s miután gyorsan elmesélte az életét, elmondta és megmutatta, hogy készül az igazi sólet.

Ezután még beszélgettek pár vendéggel a sóletről, majd elmentek a Rabbiképző könyvtárába is, a sólet szakirodalmát tanulmányozandó. Másnap visszatértek a Kazinczy utcába, megkóstolták a sóletet, aztán a terményboltvezető még fölment a Széchényi Könyvtárba...

Vasárnap délután utazott haza. Otthon már várta az asszony.

– Na mi volt? – kérdezte a házvezetőnő K. urat. – Sólet.

– Igazi sólet?

– Nem – mondta szomorúan K. úr. – Igazi sólet nincsen ma már. Megmondom én magának őszintén, Erzsike, egy kicsit csalódtam is a zsidókban. Ott kezdődik, hogy nincsen kemencéjük, gázlángon készül a nagy szombati sólet, és bizony az ünnepen is ég alatta egy kis láng, amikor egy igazi sóletnek egy igazi fatüzelésű kemence maradék melegében kéne párolódnia, azt mondják, hogy az olyan kis láng nem is láng, hát mit szól hozzá, Erzsike... Amúgy hagymát párolnak tyúksíron, tesznek rá sok vizet, babot, marhahúst, paprikát, sőt és főzik egy napot, és kész.

– Ne hülyéskedjen? Ezért utazott Pestre föl? Hogy még valami füstöltet se tegyenek bele?

– Nem tettek. Azt mondták, hogy máskor tesznek, de most nem működött a kóser füstölő.

– Gersli?

– Na jó, azt tettek bele szombat délelőtt... és kuglit is, ami lisztből, libazsírból, tojásból, sóból, paprikából összedolgozott tészta.

– No, de akkor is... Ezért kár volt Pestre utazni... Hogy beletegyünk egy kis paprikát a nokedliba...

– Nem volt kár – élénkült föl a terményboltvezető.  
– Először is Pestre utazni sohasem kár. Másrészt ez a sólet is jó volt. Mert még a nem igazán igazi sólet is jó.

ízes, sűrű, laktató. Harmadrészt pedig titkon mind megsúgta, hogy otthon, ahol nem látja a felügyelő, jaj, Erzsike, csak ezért sajnálom, hogy nem születtem zsidónak, mert így nem lehetek felügyelő, gyönyörű hivatás: ülni, nézni és kóstolni... Egyszóval teszünk majd mi is itthon, ahogy ők is, a sóletbe mindenféle jót, fokhagymát például az elején, de van, aki pórét is metél, és babot legalább kétfélét alkalmazunk majd, nagy lóbabot, hogy jó sűrű legyen és édeskés kicsit, és tarkát a rend kedvéért, és teszünk bele paradicsomot és paprikát, és nem csupán marhahúst, de libát, kacsát, csirkét, pulykát, és bizony oldalast vagy dagadót is, vagy lecsókolbászt, vagy cserkészt, vagy gyulait, vagy virslit, de legalább három-négyféle húst, súgtak még lókolbásról is, és füstölt oldalasról, csülökről, körömről, tesznek titkon malacot, szalonnát, császárhúst bele, van aki kevés zöldséget, petrezselymet, krumplit, gombát, hallottam bárányról, nyúlról, vaddisznóról, sőt még halról is... Fűszerezik rozmaringgal, tárkonnyal, babérlevéllel, lestyánnal, majoránnával, és ahány ház, annyiféle mással... Egy a biztos, Erzsike: otthon mindenki tesz bele valamit, ami tilos.

– Ezért kár volt annyi pénzt kidobni – legyintett a házvezetőnő. – Én kétszázért is megmondtam volna magának, hogy ők is csak emberek – és kicsit sértetten befordult a kamrába egy egészséges, jókora sódarért.

## **Zacskós hús**



Van egy drága anyai barátnőm. Úgy hívják, hogy Elga. Tőle tanultam zacskós húst csinálni.

A zacskós húshoz mindenekelőtt életben kell maradni. Ez Elgának a következőképpen sikerült.

Nagypapája, Jeliszej, Nyizsnyij Novgorodban volt derék, jómódú, vallásos és gazdag textilkereskedő. Kereskedés közben elvetődött Morvaországba, ahol megpillantotta az egyik helyi kolléga lányát, bizonyos Blauaug Kornéliát.

A vékony, fekete hajú, nagy barna szemekkel bíró ifjú hölgy mélyen vallásos, szefárd zsidó családba született bele. A brünni otthonban spanyolul beszéltek, s csak a cseh vendégek kedvéért váltottak át németre.

Jeliszej és Kornélia egymásba szerettek, ám a lány családja csak abban az esetben adta a frigyre áldását, ha a férfi áttér a zsidó hitre. Ez a legnagyobb mértékben megtörtént, olyannyira, hogy mikor az ifjú pár leköltözött a Bácskába, és ott alapított egy posztógyárat, mint a legbuzgóbb, legmélyebben vallásos zsidó, Jeliszej lett a hitközség elnöke, a rasekol.

Az orosz egyébként nemcsak asszonya hitét, hanem annak nevét is átvette. Az erős szociális érzéssel megvert, munkásainak fürdőt és iskolát építő Jeliszej 1910 körül Blauaug Lipót néven ment tönkre, ám akkor már oly nagy tiszteletnek örvendett a bácskai városban, hogy a Nemzeti Bank helyi fiókjának igazgatója lett.

1918-ban a Hild tervezte nagy, főtéri Blauaug-házba beállított hét derék orosz fehértiszt. Lipót bácsi, a

hajdani Jeliszej befogadta atyafiait, szponzorálta őket némi pénzösszeggel is, ám a gárdisták a napi apanázzsal átmentek a szemközti Nemzeti Szállóba, ott berúgtak, amúgy oroszosan, s aztán hazafelé szisztematikusan betörték az útba eső zsidó boltosok kirakatait és fejeit.

Pár nap elteltével hívatta őket a polgármester, és megkérdezte, hogy nem tartják-e úriemberhez méltatlan dolognak azt, hogy napi betevő pogromjaikat éppen a rasekol pénzén rendezik. Erre a tisztek megsértődtek, hazamentek, összeverték és kirabolták az egykori Jeliszejt, vonatra szálltak és beleindultak a 20. századba.

Az orosz anyanyelvű zsidónak és a spanyol anyanyelvű morvának négy gyermeke született.

A négyből egy maradt életben, ő lesz majd Elga édesanyja.

Ő ugyanis jól házasodott, mert zsidóhoz ment. De nem akármilyen zsidóhoz.

Ennek a zsidónak az édesanyja sváb paraszdány volt, úgy hívták, hogy Kellner Katalin. Kellner Katalin nagypapája a legenda szerint őrmesterként szolgált Napóleon seregében, azután lenn ragadt Regőcén és elsvábosodott.

Ez a Katalin, akiben némi francia vér is csörgedezett, hozzáment a regőcei sváb henteshez, bizonyos Herczoghoz. Ám alig éltek együtt pár hetet, amikor megérkezett a községbe egy csinos zsidó segédjegyző, bizonyos Baulinger Jenő.

A kis Katinak elég volt megpillantania Jenőt, és azonnal otthagya a hentest, aki azonban nagyon

megsértődött ezen és nem volt hajlandó elválni, illetve ez még a polgári házasság intézménye előtt történt, úgyhogy erre mód sem igen nyílt.

A sváb anyának a zsidó apától származó mind a négy gyermeke a keresztény sváb hentes nevét és vallását kapta hát. Mikor aztán jött a polgári házasság, és az asszony elvált és hozzáment az apához, aki örökbe fogadta saját édes fiait, ez már nem változtatott a helyzeten: a vér szerint félzsidó gyermekek papír szerint keresztények maradtak.

Hát ennek köszönhető a zacskós hús...

A négy gyermek közül a legidősebb hároméves korában meghalt. A második fiú elesett az első háborúban Vlagyivosztok környékén, a harmadik láb nélkül tért vissza ugyanonnan, és hamarosan követte fivéreit. Csak a legkisebb, a legvéznább gyermek maradt meg – ő vette el Jeliszej és Kornélia, vagyis a zsidó hitre tért Blauaug Lipót és a morva szefárd Blauaug Kornélia lányát, Elga édesanyját, aki így – mert a sváb hentes nevével és vallásával felvértezett ura csak vér szerint volt zsidó, papír szerint nem – árja párjaként elkerülhette testvéreinek sorsát, ők ugyanis papír szerint zsidónak minősülő színorosz apjuk miatt 1944-ben Auschwitz-ban végezték.

A két francia-orosz-morva-sváb-szefárd zsidó – rövidebben: bajai magyar gyermeke, az én szeretett barátnőm, Elga így maradhatott meg, és így taníthatta meg nekem a zacskós húst, amely egy igen praktikus, gazdaságos, egyszerű és finom étel. A hússzeleteket – lehet comb, tarja, karaj – csíkokra vágjuk, egy nejlonzacskóba lisztet, apróra vágott fokhagymát, sót,

borsot, kakukkfűvet, ezt-azt szórunk, beledobáljuk a hússzeleteket, összefogjuk a zacskó nyakát és jó néhányszor megpörgetjük fejünk fölött a zacskót, kibontjuk, a húst kevés zsíron megsütjük és vegyes zöldségkörettel, savanyúsággal, salátával tálaljuk.

Jó koszt, egészen más, mintha a lisztben forgatott egész szeleteket sütnénk ki, jobb is, szebb is, több is, és ha azt akarjuk, hogy dédunokáink is megkóstolhassák, akkor – sajnos úgy látszik – nem árt, ha megkereszteljük gyermekeinket...

## 4. HALAK ÉS HALLEVEK

### Halfejtáska

Nagy a horgász kedv falun. Aki teheti eljár, részben mert addig is van valahol, részben mert a halat mindenki szereti.

Mind többen és többen hódolnak a békés szenvedélynek, mind többen töltik délelőttjüket, délutánjukat, sőt éjszakáikat kinn a tó partján, mind több szó esik a dologról, mind több a tanácskozás, a történet, aki nem jár horgászni, az is ért hozzá, szól hozzá, véleményt alkot az is.

Persze, akinek munkája van, akinek reggel járnia kell, aki csak késő délutánra ér fáradtan haza, annak nemigen van kedve, ereje, ideje naphosszat a víz mellett időzni.

De hál' istennek, mifelénk ilyen probléma nincsen, immár a téesz sem rabolja az emberek idejét.

Furulya Pál barátom is majd mindennap felül a motorra, és ha mást nem, egy szák törpeharcsát behoz.

De a ponty, az "az igazi, és szerencsére hébe-korba az is kerül.

No persze szigorú szabályok limitálják a nemes hal

zsákmányolását, de hát elég az a heti kettő a konyhára, ha kerül, elég a hal, a patkó elég – csak a fej, az kevés.

Mert ez a baj. Hogy egy hálnak csak egy feje van.

Márpedig Pál a hálnak a fejét szereti mindenekelőtt az ő egész halevése.

Előbb végez gyorsan a két-három tányérka hallével, beléreszel persze valami rémesen erősét, amitől belábad a szem, félkilónyi friss, foszlós kenyérkarajat is hozzáeszik, ha patkó kerül a tányérba, azt se bánja Pál, az utolsó halhúsfalatkáig leszopogatja a gerincet, a szálkát örömmel, de mindez csak afféle hors d'oeuvre, bevezetés, előhang, invokáció a fő fejezethez: a főtt fejezethez.

Abból aztán – ha van, ha teheti-veheti – kettőt, hármat is tányérjára lapátol Furulya Pali, előíszik egy fröccsöt, nézegeti, gusztálja kicsinyt és aztán nekilát.

Legelőbb még tapogatózó, szemérmes villázással indít, de aztán két ujjal, majd hamarost marokkal kezdi a fejet kezelni, széttöri kétfelé előbb, s a kopolyás részekre harap, majd akkurátusan halad tovább, cuppogva, szoppogva, roppantva, szuttyogva apró ízekre csócsálva tesz magáévá minden szegmentet, darabot, a halhomlokot, haltarkót, halhajat, halpofát, halagyat, halszájat, halfület és amit különös örömmel szoppant be, a kocsonyás, bamba halszemet.

Bizony mire végez, egy jókora pontyfejből egy köpetnyi kis összecsócsált csontcsomó marad csak.

Ez ér a legtöbbet az egészben, mondja mikor két halfej között egy pillanatra felemeli az övét is, kár hogy egy hálnak csak egy van, teszi hozzá.

A múltkor hát megleptem egy kis halfejjel Palit.

Kimentem a Lehelre, vettem vagy öt kilót, a nejlont beletettem egy nejlonba, azt bele egy másik nejlonba, az egészet bele a jégtáskámba és elhoztam Palinak, hadd főjön neki a feje.

Később gondoltam, hogy hozok egyebet is, ami faluhelyen nehezebben kerül, lecsókolbászt például, ami négyszázötven vidéken, míg a Lehelen mindig van kétszázötvenért, vagy pulykaszárnyat, vagy valami más efféle gazdaságos árut – csak éppen nem volt hoznom egyebet többé mibe.

A jó kis, sokat szolgált, sokat látott, világutazó jégtáskámat szellőztettem, mostam, súroltam, keféltem, marattam, kölniztem – mindhiába: úgy látszik, a jégtáska is a fejétől bűzlik, nem csupán a hal.

## **Alapié**

A jó halászlének alapja az alap. Az alapié.

Abba bele kell tenni mindent. Mindent, ami van. Törpeharcsát, keszeget, kárászt, snecit, nagy halaknak fejét, farkát, fülét, paprikát, paradicsomot, hagymát, kis vörösbort és vöröspaprikát szép marékkal.

Ezt aztán szét kell főzni péppé.

Akkor kezdődhet a passzír.

Legelőbb kerít az ember nyolc-tíz edényt, lábast, vájdlingot, kanalat, merőt és segéderőt. Leemeli a

bográcsot, egy nagyobb lábas mellé helyezi, amely mellé még odakészít kettőt. Egy szűrőt illeszt a lábas fölé és kezdi átmerni az anyagot. Keveri közben fakanállal, nyomja, kaparja, túrja.

Persze nehezen megy, sűrű a massa, teli van szálkával, bőrrel, betömődnek a lyukacskák hamar, ekkor a már némileg kipréselt adagot ügyesen egy másik lábasba csapjuk és így csináljuk tovább, amíg csak ki nem ürül a bogrács. Akkor aztán egy kanál egyszer már kipréselt, de még jó ízzel teli sűrűjét teszünk a most már a bogrács fölé illesztett szűrőbe és azt mossuk át a már egyszer leszűrt lével. Kínkeserves munka, de meglenne vele az ember két óra alatt, ha az utolsó előtti, de a legszálkásabb javadalmazás bele nem fordulna a már leszűrt lébe. De belefordul, és kezdhethük előlről az egészet.

Ilyenkor általában elkedvetlenedik az ember, és spekulálni kezd.

Világosság gyúl agyunkban, és krumplinyomóért kiáltunk.

Beleteszünk a szerkezetbe egy jó marék halzaccot, a bogrács fölé tartjuk és szépen, óvatosan összenyomjuk a passzírozó két nyelét.

Szünet következik.

Szakácsok, kukták és a kutya mehetnek mosakodni mind. Ha valaki olyan elővigyázatlan volt, hogy zárt térben ténykedett, annak ki is kell meszelnie gyorsan.

Ezután begorombul az ember és pusztá kézzel veselkedik neki az alapnak.

Gyúrja, gyömöszkéli át a szűrő lyukán a pépet,



közben nyakig borítja el a piros zsír, kezét szétszabdálja a szálka, de nem ér rá törődni ezzel, olyannyira megvan döbbenve, mert nem emlékezett rá tavalyról, hogy ez a hal ilyen penetránsan bűdös.

Alkonyatra végzünk, újrarakjuk a tüzet, föllógatjuk a felöntött alaplét, belehányjuk a halpatkót, ikrát, tejet és megrottyantjuk.

Estére föltálaljuk a levünket, fáradtan közönyösen nyugtázzuk az elragadtatást, átverjük magunkat a kertet, a konyhát elborító, eszelős szagot árasztó, zsíros edények rengetegén, besomfordálunk a kamrába, óvatosan, nehogy szálka akadjon torkunkon bekapunk két medvesajtot, és várjuk a telet.

## **Versenylé**

A nagy hal, lehet hogy megeszi a kishalat, de Karcsi barátom nem. Ő a nagyot szereti. A jó, húsos pontyot mindenekelőtt. Három kilótól fölfelé.

Szeret kiülni a tópartra, hajnalban vagy késő délután, szeret merengve meredni a csillogó víztükörrre, hogyne szeretne, de korántsem annyira, mint amennyire szereti a jó csípős halászlevet, a húsos pontyszeletet sörtésztában, majonézzel, krumplival.

De szereti a horgászversenyt is, hogyne szeretné.

Akkor ugyanis – ha sikerül – hetekre megtelhet hallal a fagyasztó.

Minden versenyen indul tehát, indult múltkorjában is.

Bepakolt, ahogy szokott, táskába, kolbászt, kenyeret, savanyút, hideg fröccsel töltött műanyag palackot.

No meg két botot a megfelelő készségekkel.

Föliratkozott, fizetett, köszönt ide is oda is, elfoglalta helyét, körbenézett, és gúnyosan ámult.

A jobb szomszédja ugyanis, egy derék szekszárdi hentes, egész horgászboltot pakolt ki: táskák, dobozok, műcsalik, villogók, jelzők, bottartók, és ki tudja még mire jó, miféle kellékek tarkállottak a zöld gyepen.

Balra Karcsitól viszont egy kedves, paksi középiskolás kislány készülődött.

Ő edzőt hozott magával. Az edző – mint kiviláglott hamar – már hajnalban fölmérte a terepet, hőmérsékletet, szelet, vizet, meg egymást és meghatározta a követendő stratégiát, taktikát. Ennek értelmében a kislány egy egészen apró botot vett elő csupán, amelyen nem volt még orsó sem.

Mosolygott a messziről jötteken Karcsi, mikor a jelződuda szavára meglendítette a botot. Az ő megszokott, öreg botját, az ő megszokott öreg tavába. Aztán csak nézte a zsinórra függesztett színes jelzőkarikákat és már a koszon járt az esze azonnal. Már szinte csípte orrát a saját természetű, hatalmas hagymák illata, ahogy tisztítja, aprítja a bográcsba majd. Közben persze sandított balra-jobbra is.

A hentes egy szép kárászt kapott negyedóra múlva.

A paksi lány viszont, ahogy bedobta a horgot,

rántotta ki azonnal egy apró snecivel. A lány a botot hátraadta az edzőjének, aki ugyanakkor már adott is egy másikat föl kukacolva, és az máris lendült a víz felé – és szinte röpült is ki egy újabb snecivel azonnal.

És ez így ment, megállás nélkül, mint valami kétszemélyes horgászgépezet.

De hát hol van ez egy igazi, jókora pontyhoz képest, amit Karcsi minden pillanatra várt. Addig is gondolta a hallevét tovább. Ült a stégen és már látta is lelki szemeivel, ahogy kifogja ő a nagy halat, a lébe valót, majd utána rámegy az alaphoz szükséges aprajára, törpeharcsára, kárászra, keszegre, snecire, azt akárki tud fogni hamar. És szinte látta, amint a kevés zsíron fonnyasztott hagymával, jó erős paprikával, paradicsommal, zöldpaprikával vajpuhára főzi majd az apróhalat, amit persze gondosan megpuccoltat az asszonnyal előbb. Aztán, ha megpuhult, átpasszírozza ügyesen.

Miközben ezt látta Karcsi, látta persze azt is, mi történik a szomszédságban: a hentes nem sokat fogott, hat-nyolc félkilós kárászt csupán, a kislány pedig igaz, hogy félpercenként hányja és hányja és csak hányja maga mögé a tízcentis snecit, de hát mit akar azzal az a szerencsétlen gyerek.

Hát abból nem lesz halászlé soha. Se rántott hal, mert azt is képzelte Karcsi. Persze előbb az ő halászlevét gondolta végig gondosan. Az alaplé után föl kell önteni vízzel, és abba kerülnek majd az ő pompás pontypatkói, és aztán már nem szabad keverni-kutyulni, csak egy fél órát kell hagyni rotyanni és kész.

Aztán végiggondolta Karcsi a rántott halat is, aztán eltett magában hat üvegnyi ecetes, hagymás, apróhalat is, aztán telirakta a fagyasztót is hallal, mire megszólalt a verseny végét jelző harsona.

Karcsi szakjában egyetlenegy, arasznyi, kóbor törpeharcsa volt.

A paksi kislány fölényesen nyert nyolc és fél kiló snecivel.

A hentes harmadik lett a buta kárászaival.

Miután az első helyezett átvette a jutalombotot, visszament helyére, körbenézett és kedves mosollyal odaszólt Karcsinak. „Ne haragudjál, segítenél egy kicsit?” Karcsi persze ugrott, mert ő olyan, két kézzel emelte föl és zúdította a vízbe vissza a nyolc és fél kiló kishalat.

Hazamotorozott aztán, nem szólt semmit a konyhában, nem is kérdeztek tőle, látták, hogy minden fölös lenne most, Karcsi csak sóhajtott egyet, mondott valamit, de hagyjuk azt, belenyúlt a fiókba, kivette a legélesebb kést, meghúzta párszor a fenőkövön, aztán megadóan elindult a tyúkólak felé.

## **Tűzdelt márna**

Hiába no: abban is különbözik az állattól az ember, hogy nem mindig azért főz, hogy az elkészült kosztot megegye.

Katorka Lajos esete a márnával jól példázza ezt.

Katorka, aki mérnökember amúgy, az idei nyár első kétharmadát egy Dunamenti faluban töltötte családjával, ő ingázott, napi százhusz kilométert autózva, este hatra-hétre érkezett övéihez, de örült annak is, kertben, a szabad ég alatt költhette el első sörét, majd minden este tüzet is rakott – amellet fogyott el az utolsó –, gyakran főzött is, pörköltet, gulyást, effélét.

A családtagok, persze jóba lettek a szomszédokkal, a friss barátságok pedig gyorsan manifesztálódtak jókora káposztafejek, csokréta zöldségek, kövér tökök, izes vargányák és mindenféle jó halak képében.

Jól telt a nyara Katorkáéknak.

Az utolsó héten, csütörtökön este négy kétarasznyi hal várta Katorkát.

– Mi ez, Mama? – kérdez Katorka izgatottan.

– Azt mondták márna, Papa, nekik nem kell, állítólag szálkás.

– Márna! – húlt el Katorka. – Ez volt a vágyam világéletemben!

– Miért pont ez, Papa?

– Azt nem tudom, Mama. De ez.

– Lehetne más is – jegyezte meg az asszony, aki a halat utálta.

– Más is van, de ez az egyik. Márnát kisütni rostton! És nekiállt Katorka legott.

Megtisztította a halakat mindenekeelőtt. Mondanunk sem kell, Katorkáné takarított egész nap, de Katorkának egy óra sem kellett ahhoz, hogy iszamos pikkely-szőnyeg borítsa a konyhát, a teraszt, a kertet.

Szépen, gondosan, fél centinként, vagy még annál is sűrűbben beirdalta kétoldalt mind a négy márnának oldalát, majd bedörzsölte a testeket sóval, megszórta borssal, kakukkfűvel, fokhagymát aprított, két-két gerezdet elosztott minden hal között, aztán biciklire pattant és elkerekezett a szomszéd falu éjjel-nappal boltjába baconszalonnáért, annak hajszálvékony szeleteit szépen beleillesztette minden egyes vágásba, bebugyolálta a haltesteket gondosan, tüzet rakott, leégette azt parázsra, kivette” a frissen takarított tűzhelyből a rostélyt, a parázs fölé téglára tette, ráhelyezte a halakat és figyelte, forgatta, kezelte, szagolta büszkén opusát.

Nem zavarta senki Katorkát, a család már aludt rég.

Ripsz-ropsz kész volt a márna hajnali kettőre.

Csudálatos látvány volt, sötétre sült testen megcsillant a holdfényben a szalonna zsírja, illatát messzire sodorta a nyáréji szél...

Tányérra került a márna.

Belekóstolt Katorka. Köpte is ki a falatot azonnal.

Áradt a Duna nagyon, koszosabb volt, mint megszokott, beitta a töméntelen beléeresztett fáradt olaj szagát a márna.

Mikor a már alig hunyorgó parázsra vetette tűzdelt márnáit Katorka, úgy belobbant a láng azonnal, mint valami miniatúr olajkút.

De Katorka nem bánta a dolgot, lelkében béke honolt. Nézte még egy darabig a csillagos eget elégedetten, aztán betámolygott, ledőlt, de mielőtt még elnyomta volna őt az önmagukkal békében élő

emberek tisztavízű kútmély álma, még odamotyogta:

– Ez is megvolt hát, Mama, a márna.

## **Fogassüllő**

Karácsonyra egy kedves horgász-olvasó jókora zacskó, gondosan megtisztított süllővel lepett meg.

Sok mindent ettem már életemben, és sok mindent nem ettem, ez utóbbiak közé tartozik példának okáért a zergehús, a medvetalp, a szarvasgomba és – mi tagadás – mind ez ideig ide soroltatott a süllő is.

Más szóval fogas.

Amíg én nekiveselkedtem a szakirodalomnak, s erősen vívódtam, hogy hogyan készítsem el, gombásán, tejszínesen, savanykásan megsütve kicsinyt vagy bakonyi módra, tehát úgyszintén gombásán, de paprikával színezve, esetleg csináljuk bormártásban vagy bontsunk fel hozzá egy spárgakonzervet és úgy, vagy zöldséggel ágyazzunk meg a süllőnek, addig a többiek beirdalták, bepanírozták sörtésztába, de kukoricaliszttel, és kisütötték a halat.

Jól tették. Mert bizony fenséges ételnek bizonyult így is a süllő.

Rétegezett, hófehér húsa leomlott a szálkáról szépen, ízében nem volt föllelhető semmi pocsolyazöngé, semmi túlságos halíz, nem, ennek íze egyszerűen finom volt, nincs jobb szó rá: finom, nemes, elegáns íze volt e halnak, halunknak, teszem hozzá azonnal, hisz büszkeség töltött el, míg a süllőt ettem,

oly sok mindenünk nincsen nekünk már, nincsen már tengerünk, nincsen cápánk, nincsen már havas bércünk, nincsenek medvéink sem tehát, de fogasunk még van, nemes, drága hal, amiért bizony franciák, olaszok, és más kifinomult népek is sokat adnának, ráadásul finom főtt rizzsel ehettem e fejedelmi kosztot, tartárral, utána száraz fehérborral öblíthettem, családi, baráti körben mindezek koronázásául, rég éreztem ily örömet, mint azon a napon, mi sem természetesebb, hogy első gondolatom volt a szivar elszívása után föl hívni az olvasót, és megköszönni, hogy ily gyönyörűséges napot szerzett nekünk.

Az asszony vette föl a kagylót, kértem a férjét tehát, mire mondta a hölgy, hogy nem tudja adni urát, mire mondtam, hogy persze, ilyenkor is horgászik, lékhorgászik nyilván, de nem, mondta az asszony, nem horgászik, hanem fekszik, mire én mondtam, hogy akkor majd visszahívom, ha fölkel, mire mondta a hölgy, hogy az soká lesz, hogyhogy kértem én, mire mondta, hogy férje már harmadik hete fekszik, nem, nem beteg, egyszerűen nincs kedve fölkelni, nem is alszik, van úgy, hogy három napig egy percet nem alszik, de föl nem kelne akkor sem, aztán alszik három napot, aztán fölbred és fekszik és nézi a plafont, egy szót sem vált senkivel, van, van, hogyne, van két szép lánya, három csodálatos unokája, ő, az asszony is megtesz minden tőle telhetőt, de mindhiába, az öreg nem szeret élni, nem leli az életben semmi örömét, azt mondja, hogy az élet értelmetlen, csúnya és szomorú, horgászni eljár, az igaz, de mostanság már azt is egyre kevésbé, a halat pedig meg nem eszi, teli van egy egész fagyasztó süllővel, már ők sem tudnak a süllőre



nézni, nem az íze miatt, hanem mert azonnal elszomorodnak, ha a süllő csak szóba kerül, rögtön az ő nagy bánatuk jut eszükbe, emberük, aki nem tud már örülni semminek.

Valami jobbulásfélét kívántam és zavartan letettem a kagylót.

## 5. TÉSztÁK ÉS VEGETÁRIÁK

### Kétféle hájas

Itt volt, itt van, itt lesz a disznóöléseknek szezonja megint.

Falusi félvultomnak és persze mindenekelőtt drága Karcsi barátoméknak hála, immár évek óta részem van – szezononként nem is egyszer – eme ünnepi rituáléban.

Kicsinyt már el is fásultam belé, különösen az első, az ölés fázisát szeretem egyre kevésbé, de azért még helyt állok becsülettel, ott leszek most szombaton is, ha a malac legvégénél, ha csukott szemmel, hajói bepálinkázva is, de ott leszek, **totyogok** majd a sárban, tartom a perzselőt, vakarom a szórt, sikálom a bőrt, hordom a belsőségeket, aprítom a húst, a szalonnát, tekerem a darálót, eszem, iszom, ahogy kell.

És persze idén is elkérem az egyik hájat.

Az első disznótorunkon, amikor még ifjak voltunk és lelkesek, minden készült a malacból, nemcsak az obligát hurka, kolbász, de kenőmájas, többféle is, csécsi és erdélyi szalonna, háromféle sajt, mindenféle töltött hús, miegymás.

És hájas tészta is, természetesen.

Mert a hájas, az a legfinomabb sütemények egyike.

Csak éppen mostanság már nincsen a toron csinálni erőnk.

Pedig a hájast friss hájból jó csinálni. De hát már nem megy. Délutánra már belefásulunk a zsírba. Elég azt a rengeteg szalonnát, húst, abáltat darálni, keverni, csuszmákolni össze, nem veselkedünk már neki a hájat is darálni.

A malac hasából kifejtett háj lefeg egy darabig a szárítókötélen kinn a hideg szélben, kifagy aztán, és a mélyhűtőbe kerül.

Aztán valamikor tavasszal vagy inkább nyár elején, valaki rovincsot csinál és fölkiált: hű, a kutyafáját, itt van még a háj.

Sóhajt az ember ilyenkor és nekiáll a hájasnak.

Kétféle hájas szokott lenni nálunk.

Az elsőhöz fölaprítjuk, kockázzuk a hájat legelőbb. Ledaráljuk kétszer is aztán. A hájjal egyező mennyiségű liszt felével összedolgozzuk, megpaskoljuk és a mélyhűtőbe tesszük.

A liszt másik feléből cukorral, élesztővel, tojássárgájával, tejjel és citromos vízzel másik tésztát gyúrunk.

Ezt is téglalakúra pofozzuk, majd a két tésztát egymásra helyezzük és szépen, szisztematikusan, több lépcsőben, pihenőket közbeiktatva egymásba hajtogatjuk, lapogatjuk, dolgozzuk.

Végül az egészet fél centi vastagra nyújtjuk, derelyeszaggatóval vagy késsel kockákra vágjuk, minden kocka közepébe szilvalekvárt pöttyintünk és minden

kockából ügyesen kiflicskéket formázunk, amelyeket katonásan ráhelyezünk a tepsire.

Megkenünk tojással minden kiflit, persze.

Megsütjük.

Mikor látjuk, hogy aranybarna már és felületén csillogva gyöngyözik a zsír, akkor kivesszük, tálra szedjük, porcukorral meghintjük.

Fürdőgatyát öltünk, kiülünk a tűző napra, és lassan megeszegetjük a hájast. Hagyjuk, hogy ajkunkon szépen egybefolyjon a szánk szegletéből ki-kicseppenő langyos disznózsír a homlokunkról patakzó sós verítékkal.

Ez tehát a haj fölhasználásának egyik módja.

Mostanában viszont inkább a másikkal élünk.

E szerint július vége felé, amikor az alapanyagra rábukkanunk a frizsider zugában, akkor minden habozás nélkül vagy legfeljebb egy kicsiny tanakodás után egyenesen a szemétbe hajítjuk azt.

S csak azután fekszünk ki a napra.

## **Spagetti**

Tohn Elly vezető asszisztens az itáliai gasztronómiának nagy tisztelője, különösen a spagettiről tud szinte mindent, egész kis könyvtára gyűlt össze a spagetti tárgyköréből, még három olasz nyelvű szakácskönyve is van, sőt, az azokban lévő recepteket meg is érti többé-kevésbé, lévén, hogy

latinból érettségizett annak idején.

Tohn Elly minden szombaton spagettit csinál övéinek – urának és két kamasz fiának –, akik alig várják már a szombatot ezért.

A múlt szombaton is, példának okáért, mikor megjött a piacról dél körül, gyorsan föltett egy jókora lábasban főni vizet, belevetett egy marék sót, lötytyintett rá kevés olajat Tohn Elly, aztán elnézte, amint az olajkarikák opálosan sárgállanak, csápokat növesztenek, szétterülnek a vízen.

És közben spekulált.

Milyen spagetti legyen ezen a szombaton?

Eleinte persze neki is az obligát lehetőségek merültek föl, a milánói, a bolognai, de aztán gyorsan eszébe ötlött, hogy a gyerekek azoknál jobban szeretik a spagetti á la carbonareét, volt is otthon baconszalonna, amit apróra vágva kell kisütni és aztán tojássárgájával elkevert tejszínnel, majd a kifőtt tésztával keverni, de innen máris burjándzott tovább Tohn Elly spagetti-téren rendkívül kifinomult fantáziája, sonkára gondolt, amit szintén rejtett kamrája egy negyvendekás darabot, apróra vagdalt, esetleg átdarált sonkás, kolbászos, ne adj' isten! szalámis kevercs pirult, majd főtt három szem hámozott paradicsommal és egy szép cső zöldpaprikával össze képzeletének gazdag serpenyőjében, persze – jutott eszébe – egészséges dolog lenne inkább valami zöldséges spagettivel előrukkolni, lereszel sárgarépát, gyökeret, zellert, karalábert, esetleg gyömbért, amit megpárol vajon, majd meghint kis keményítővel és azt önti a tésztára,

de aztán úgy érezte, hogy ideje lenne az apróra metélt párolt tökkel elkevert tésztának is, vagy a köményesnek, amelyhez egyszerűen csak olajban kell egy jó marék köményt pirítani, s aztán abba beleforgatni a tésztát, az is igaz – eszmélt Thon Elly –, hogy régen készített gyümölcsös spagettit, narancsosat például, amelyhez narancslevet karamellizál előbb, abba belevágja a gyümölcs húsát, és azt teszi a tésztára rá, aztán a vizek felé kalandoztak el az asszisztens gondolatai, a vizek lakói felé, gondolt egy kis kagylós spagettire vagy tenger gyümölcseivel elkevert tésztára, de a tejszínnel felfőzött rák – volt egy konzervdobozzal kamrájában abból is – sem tűnt elvetendőnek, nem is szólva a tonhalas, a pontyfilés, vagy a pisztrángos spagettiről, ám ezután úgy döntött, hogy e szombati spagettijának inkább valami egzotikusabb irányt szab, gondolt előbb mogyorós spagettira, esetleg mandulásra, vagy édessavanyú spagettira, de hát nem rossz a bambuszrügyes spagetti, a sült rizsás spagetti, a hoisingoszós-csirkés spagetti, a tőkehállal flambírozott spagetti, a citromos pacallal elkevert spagetti, az uborkás májjal leöntött spagetti, a gyömbéres káposztás spagetti, a rumos aszalt szilvás spagetti, a libamájás-fafülgombás spagetti, a kaviáros-lazacos spagettiről már nem is beszélve, gondolta ezen a szombaton is Thon Elly, miközben, mint minden szombaton, most is kifőzte, leszűrte a tésztát, jól megszórta harminc deka trappistával, rálöttyintett három deci tejfelt és harsány hangon – mert olyan hangja volt neki – bekiáltott a szobába, ahol az övéi nézték az Egy óra múlva itt vagyok c. sorozatot éppen:

– Kaja van! Kész a spagetti!

## **Puliszka**

A puliszka olyan, mint egy hatalmas gótikus katedrális – szerkezete, váza önmagában is megáll, torzóként is kiváltja csodálatunkat, de végtelenségig építhető tovább, bővíthető, gazdagítható, cicomázható.

Mert ugye, ha egy liter lobogó sós vízben, állandó kevergetés mellett megfőzünk egy-két maréknyi kukoricalisztet – vagy darát – és azt megesszük, már akkor is puliszkát ettünk.

És már akkor sem lehet okunk panaszra.

(A puliszka robbanásával kapcsolatos sovén előítélet annyit ér, mint a többi hasonló: a puliszka pöfög, rotyog és szembe köp, ha nem figyelsz.)

Erdélyben persze a mindig kéznél lévő puliszkaverővel közepébe lyukat is fúrnak, és olyan keménységűre főzik, hogy deszkára borítva, cérnaszállal szelni lehessen.

De ha már Erdélyben vagyunk, akkor vagy falun időzünk, ahol az ilyesmi természetszerűleg adódik, vagy városban, ahová a hegyekből menetrendszerűen érkezik alá a friss juh- és tehéntúró, keréknyi sajt, tej, tejfel, író, savó és mimás.

Ez pedig mind alkalmas társa a puliszkának.

A juh-, kecske-, tehén- avagy bivalytúrós, tejeles puliszka persze fokozható és lehetőleg fokozandó is

friss, forró apró tepertővel és még tovább laskára vágott, jól kisütött hagymával.

Persze a puliszka nem csupán, egyszerűen, mezei módon kifőzve puliszka, hanem sütőben, kemencébe téve és mindefélével tovább gazdagítva is az marad.

Ilyenkor vagy puliszkaszeleteket, vagy kanállal szaggatott puliszkagaluskákat helyezünk szépen, sorban a zsiradékkal kikent tepsibe, tűzálló tálba, és aztán tehetünk a puliszkarétegek közé – mi tagadás – akármit: a már említett tejtermékeken túl – a tejfel majdhogynem elengedhetetlen tartozék –, előre párolt, fűszerezett darált húst, füstölt tarját, csülköt, kisütött sonkakockákat, maradék pörköltet, kicsontozott csirkehúst, paradicsomkarikát, paprikát, lecsót, gombát, padlizsánt, fokhagymás, fűszeres zaftot.

A fűszerekhez pedig végképp nem kell aggodalmaskodva nyúlni, a puliszka minden ízt felvesz örömmel, adhatunk neki a són, borson túl, reszelt szerecsendiót, bazsalikomot, rozmaringot, kakukkfűvet, majoránnát, kaprot, kaprit, zsályát és turbolyát.

A tetejét locsolhatjuk zsírral, olívával, még egy félliternyi tejjel, aludttejjel, kenhetjük paradicsompürével, boríthatjuk vékonyra szelt vagy reszelt sajttal.

A puliszkára csúszik a ser, a bor, a fröccs, a köményes pálinka, végszükség esetén tej is akár.

Cukorral, kelesztve, a puliszka – prósza néven – elsőrangú édesség, amely szintén variálható tovább gyümölcssel, lekvárral, csokival, miegymással.



Ami minden puliszkában közös, hogy rémesen sokat fal az ember belőle, a puliszka aztán megszívja magát odabenn a hasban, fölpuffad, nehéz lesz és megköt, akár a beton.

De egy fertályóra sem telik el és indul az ember körbenézni: akad-e valami harapnivaló.

Mit csináljunk – a puliszka ilyen.

## **Rakott karfiol**

Arról nincsen mit mondani.

Meg kell főzni a rózsáira bontott karfiolt csupán, kivajazott tepsibe, jénaiba teríteni gusztusosán, illón, olajon pirított prézlivel meg kell szórni jól, nagyon-nagyon sok sózott tejfellel leöntve a sütőbe kell tolni, és ott megsütni szépen.

Kész. Ennyi. Slussz-passz. Nincs róla mit mondani mást.

Egyáltalában nem rossz eledel, noha van nála jobb is. Ilyenkor, ősszel különösebb költségbe sem kell vernünk magunkat érte, igaz: egy jó lecsókolbászos rakott krumplival jobban jövünk ki. Ilyenkor a karfiol a legszebb formáját hozza, szép, húsos, kemény és hófehér, s csak hébe-korba találunk sárgásat, plöttyedtét, koszost. A rakott karfiol elkészítéséhez különösebb tehetség, jártasság, készség nem szükségeltetik, de azért el lehet szúrni, de nagyon, ki ne találkozott volna már agyonsózott, csonttá száradt, feketére égett, ronggyá ázott rakott karfiollal?

A rakott karfiol megvan bár hamar, de azért nem árt rászánni annyi időt, amennyit megkíván, a rakott karfiol nem munkaigényes, de azért van vele gond elég, a rakott karfiol nem jár nagy fölfordulással, de azért van mit seperni, elmosni utána.

A rakott karfiolhoz nem kell különösebb szellemi erőfeszítést sem kifejteni, megpihenhet kicsit az agy, a fantázia, a kreativitás, a rakott karfiolt nemigen lehet variálni, bolondítani, legfeljebb egy kis sonkát lehet tekerni a rózsák tövire, vagy fokhagymával lehet bolondítani, esetleg lehet citromhéjjal szórni, besamellel önteni, paradicsomosra csinálni, hússal keverni, mindenféle zöldségekkel vegyíteni, darált dióval megszórni, mákkal hinteni, borssal, szerecsendióval, gyömbérrel, babérral, majorannával, rozmaringgal fűszerezni, tejszínnel lágyítani, reszelt parmezánnal vadítani, lángoló konyakkal megdöbenteni – de mást nemigen lehet vele csinálni.

Mindezek tetejében a karfiol roppant egészséges étel, csak ha egy kicsit eszünk a kelleténél többet belőle, akkor fúvódunk fel tőle rémesen.

Végezetül pedig a rakott karfiolról pillanatnyilag a legkomolyabb tudományossággal van megállapítva, hogy – bár a koszorúerek meszesednek tőle, de – biztos ellenszere a ráknak, úgyhogy most együnk sokat belőle, amíg ki nem derül róla – márpedig a legkomolyabb tudományossággal ki fog derülni róla –, hogy éppenhogyan elősegíti annak kifejlését.

Igaz, hogy akkor meg a szívre lesz jó.

## **Katorka kocka**

Régi barátom, Katorka Lajos fölhívott minap, hogy mennék át vacsorázni, sonkás kockát csinál, elég soknak mutatkozik, jut bőven belőle.

Föl is kerekedtem, miután bekaptam pár falást.

Ahogy beléptem és megláttam Katorkáné arcát, már tudtam, hogy jól cselekedtem.

– Reggel óta csinálja. Szabadságot vett ki – mondta az asszony. – Hónap vége van, nincs egy vasunk se, mondtam neki, valami egyszerű tésztát kellene összedobni és erre tessék – mutatott szerencsédén asszony a konyha felé, ahol a nagy asztal zsúfolásig volt már megrakva mindenféle nyersanyaggal, kellékekkel, hozzávalóval: egy jókora gyúródeszkán hatalmas halomban állt liszt, mellette tálcányi tojás hevert, kancsó víz, messzire vöröslő nagytétel húsnemű, aztán tányérok, ibrikek, deszkák, kések, villák, lapátok, üres és ürülő sörösüvegek.

Délután öt óra volt. Katorka az asztal mellett ült és telefonozott.

– Már harmadszor beszél az anyjával.

Katorka Tiszafaluról volt való.

A rövid, negyedórás beszélgetés után Katorka kitörő örömmel üdvözölt, sört töltött, majd gyorsan összeállította a tésztát: egy kiló lisztet összegyúrt tizenegy tojással, kis vízzel, félmaréknyi sóval.

– Ez tészta, Mama!

Amíg a tészta pihent, újabb sör után elkezdte Katorka szelni a sonkát.

– Egész délelőtt vásárolt – sóhajtott Katorkáné.

– Csak a sonkákra ezerkilencszázat adott ki. Kölcsönként pénzt.

– Épp ott volt a hentesnél a Pisti. De ez aztán sonka, Mama. Harminc deka Pannon sonka, harminc Kapós. Meg az otthoniból is tesztek bele, Mama.

– Csak azt nem tudom, hol talált húszért tojást. Az egész városban tizenhét a tojás, de ő addig talpalt, amíg talált húszért.

– De ez aztán tojás, Mama – mondta az ember, miközben kezdte szelni a sonkát. Gombostűfejnyi darabkákra gondosan, pontosan. Közben elmagyarázta, hogy milyen fontos, hogy a sonka apró legyen, nagyon apró, mert csak úgy oszlik szét az íze, de darálni az istenért sem szabad, mert akkor pépes lesz.

Fél hatra végzett ezzel is. Sör következett, majd tésztanyújtás.

– Papa, nem lesz kicsit vastag az a tészta?

– Ez, Mama? – kerekedett el Katorka szeme – Ez? Nem, Mama, ez épp olyan lesz, amilyennek lennie kell! – és avval már fogta a kést és szépen, szisztematikusan kockákra vágta a tésztát.

Aztán sört ittunk, majd a tészta belekerült a már forró, sós vízbe.

Negyedóra múlva leszűrte Katorka a tésztát. Aztán állt az eredmény felett és vakarta fejét:

– Hát ez tényleg vastag lett kicsinyt, Mama.

– Nem baj, Papa legalább lesz mivel dobókockáznia a gyerekeknek.

Katorka kezdte tehát előlről, újabb sört pattintott, újabb kiló lisztet öntött a deszkára, komótosan beletörögetett újabb tizenegy tojást, aztán újra sózott, vizezett és gyúrt, aztán amíg a tészta pihent, fölhívta a mamát Tiszaújfalun, hogy elég lesz-e hat tejfel.

Közben Katorkáné megetette, megfürdette és lefektette a gyerekeket.

Aztán mi Katorkával lementünk tejfelért, mert a mama kevesellte a hatot, vettünk még hatot, meg egy liter tejszínt is, a biztonság kedvéért és persze bedobtunk egy sört a sikeres vásárlást lecsengetendő.

Fél nyolc körül kezdte nyújtani a tésztát Katorka, nyújtotta, nyújtotta, míg csak hajszálvékony nem lett. Akkor fölkokázta és kifőzte.

– Odanézz, Mama, ez tészta! – mondta diadalmasan, miután leszűrt.

De Katorkáné ekkor már elmajszolt pár vajjas kenyeret, és elbóbiskolt a tévé előtt. Mindig korán fárad, ha Katorka főz.

Azután Katorka sört ivott, majd kikent egy hatalmas jénait vajjal, megszórta morzsával, és egy tálba beletett tíz doboz tejfelt. Ebbe beleszórta a sonkát és a tésztát, az egészet összedolgozta, hogy csak úgy szuttyogott. Mondta is:

– Idenézz, Mama, hogy szuttyog, Mama!

Ezután az egészet beborította a jénaiba, ráöntötte a tejszínt, megszórta vajjal, és betette a sütőbe.

Aztán ivott még egy sört és elaludt.

Katorka ugyanis mindig elalszik, ha sört iszik.

Ott maradtam a tésztával egyedül.

Megvártam, amíg a teteje szép aranybarnára sül, elzártam a sütőt, még egyszer körbenéztem a koszos edényekkel, lábasokkal, deszkákkal, ibrikekkel és üres üvegekkel elborított konyhán, és csöndben, nehogy valakit is zavarjak, távoztam.

Még azért hallottam, amint Lajos álmában fölhorkan:

– Holnap veszünk egy tésztacsináló gépet, Mama...

## **Felfújt**

Kétféle az ember: az egyik szokott felfújtat csinálni, a másik nem szokott.

Tapasztalatom szerint ez utóbbi tábor az előbbinél lényegesen népesebb. A magam részéről tegnap egy kicsit javítottam az arányon.

Túlestem első felfújtamon.

Felfújtat egyébként azért csináltam, mert eszembe jutott, hogy még azt nem csináltam soha, mi több nem is nagyon tudom pontosan, mi az.

Ezen a helyzeten azonnal változtatni akartam.

Megnéztem mindenekelőtt néhány szakácskönyvet, Horváth Ilonát, ínyesmestert, miegymást, s örömmel láttam, hogy az édes felfújtakon túl vannak sós felfújtak is, van példának okáért parajfelfújt, krumplifelfújt, paszulyfelfújt, sajtfelfújt, tejfelfújt, tejfelfújt, húsfelfújt, füstölt húsfelfújt májfelfújt, tojásfelfújt, karfiolfelfújt.

A rendelkezésre álló nyersanyagok a sajtelfűjtnak kedveztek leginkább, nekiláttam tehát a sillabuszok szerint: egy diónyi vajon kicsinyt megpirítottam két evőkanálnyi lisztet, felöntöttem és jól elkevertem két-három deci tejjel, Hozzáadtam maréknyi reszelt sajtot, négy tojás sárgáját, jól elkevertem, majd félretettem hűlni, s amíg hűlt, fölvertem a tojások fehérjét, ahogy kell.

Mikor eljött az ideje, belekevertem a habot az egészbe, és az így keletkezett kulimászt kivajazott és liszttel meghintett sütőformába deponáltam át, amit aztán egy vízzel felöntött tepsibe helyezve tettem a sütőbe.

Mikor már szép volt a színe, kiborítottam, azaz kiborítottam volna, de persze nem jött, kellett kapirgálni oldalt és egy kicsit alul is, de végül úgy-ahogy egészben esett ki a tálra.

Épp úgy nézett ki, mint egy ritkábban használt hát-szivacs.

De míg az utóbbit nem kell leönteni egy kis olvasztott vajjal és meghinteni reszelt sajttal, a felfűjtat igen. Nyilván ebből fakad az ízbeli differencia is.

## **Túrógombóc**

Nem érdemes okoskodni, az ember soha nem tudhatja, miből mi lesz.

Itt van példának okáért Kő Kata esete a

túrógombóccal.

Kő Kata titkárságvezetőnek nem volt párja sokáig.

Szép is volt pedig, okos is volt, a titkárságot is remekül vezette – emberére mégse lelt. Talán, mert nem tudott főzni igazán. Azt pedig a férfiak egy része elvárja, ugye.

Aztán – jó pár éve ennek – megismerkedett egy fess fiatalemberrel, Jász Jenővel, aki tanácsadóként kereste kenyerét. Váltottak párszor szót a titkárságon, aztán Jász meghívta ebédezni Katát, aki ezt maga főzte vacsorára való invitálással gondolta viszonzni végül.

Megkérdezte Jász Jenőt, mi a kedvenc étele. A túrógombóc volt az.

Oka volt persze, ennek is. Jász Jenő ugyanis csak pár héttel találkozásuk előtt tért vissza Magyarországra. Több mint tizenöt évet töltött kinn Amerikában, ott tanulta ki a tanácsadóságot. Sok minden volt Amerikában, de túró nem volt. Túró ugyanis alig pár helyen van a világon. Szlovákiában van, Romániában, a Balkánon talán, de másutt nemigen. Jász mamája isteni túrógombócokat készített annak idején, hiányzott hát a tengerentúlon az Jenőnek nagyon.

Péntekre beszélték meg a vacsorát. Hétfőtől már úgy izgult Kő Kata, hogy alig tudott a titkárságra odafigyelni.

Két napon át tanulmányozta a szakirodalmat, hatszor hívta föl anyját, számtalanszor az összes barátnőjét, akik pedig voltak számosan – akinek éppen nincs barátja, annak sok barátnője van.



Kő Katának csak az okozott kis gondot, hogy ahány recept, ahány tanács volt, annyiféleképpen adattak meg az arányok: ki két tojást javallt húsz deka liszthez és egy csöpp darához, ki jó sok darát javallt kevés liszttel, három, sőt négy tojással keverni össze, volt, aki a tojásfehérjét külön verte volna föl s úgy adta volna hozzá, volt, aki egészben kevertette a tojást el.

Na mindegy, gondolta Kő, majd csak lesz valahogy.

Aztán csütörtökön megvette a hozzávalókat. Túrót, tejfelt, vaját, lisztet, darát, tojást, mindenből dupla, sőt tripla mennyiséget, hogyha történne valami baj, hát legyen miből korrekciós adagot csinálni.

Pénteken aztán, már délben elkérte magát a titkárságról, és miután a fodrásztól és a kozmetikustól hazaérkezett, nekiindult a túrógombócnak.

Szorongott nagyon, nem tudta szegény, hogy a túrógombóc olyan, mint a kutya. Megérzi, ha félnek tőle.

Összetört villával fél kiló túrót, tett hozzá darát, tojást, lisztet, összekutyulta, hagyta állni, vizet tett föl, prézlit pirított, gombócokat formázott, kifőzte, meghempergette. Ezt megcsinálta négyszer-ötször szegény. Aztán csak csodálkozott. Nem hitte volna, hogy ennyi minden tud történni valamivel, aminek túrógombócnak kellene lennie.

Először nem bírt gombócokat formázni, odatapadt kezeihez a kulimász, aztán, miután rájött, hogy vizes kézzel jobban megy, ahogy vízbe dobta, azonnal szétesett, szétmállott, moszatszerűvé ázott a vízben a gombóc. Aztán, hogy növelte a dara arányát, lett kőkemény golyóbis belőle, amivel biliárdozni lehetett

volna leginkább. Aztán a külseje mállott, a belseje maradt csak kemény, mint valami romlott gyümölcsben a mag. Aztán odaégett a présli, pedig kavarta folyamatosan, de arra nem gondolt, hogy miután már elzárta a gázt, még akkor is kevergetni kell, mert a présli közé hintett cukor odakap, olyan is lett, mint egy sötétbarna, kőkemény diszkoszorong, amely a serpenyő aljára levakarhatatlanul kövült rá, úgyhogy Kő Kata kénytelen volt serpenyőstül hajítani el.

Mikor Jász megérkezett – virágot nem hozott –, egy összetört asszonyt talált egy túrós, tejszeles, tésztás ázalékkal ellepett konyha romjai között.

Megsajnálta nagyon Jász Jenő Kő Katát, elvette hát feleségül, gondolta talán úgy megvigasztalódik.

És mit tesz isten, megvigasztalódott.

Azóta már van egy elsőrangúan sikerült fiuk, Kázmér, aki el van látva tanáccsal bőségesen, Jász szépen tartja őket, esténként, mikor az irodából hazatér, mindig hoz hamburgert, hot dogot, pizzát, vasárnaponként pedig elviszi övéit a mamához, ahol húslevest, rántott húst és túrógombócot esznek, aztán Kata leül a mamával és – hisz jól nevelt nő – társalog, Jász Jenő pedig az ebédlő asztallábai körül mászkál négykézláb, és közben szirénázik szakadatlanul.

Nem érdemes okoskodni hát.

## **Csöröge**

Pozsonyi Béla megnősült. Elvette Paál Katát.

Elkezdtek boldogan élni, mondjuk.

Szerencsájük volt. Az egyik nagymama, a Csanádi utcai, akinek egyik szobájába beköltöztek, gyorsan meghalt szegény, a másik nagymama azonban, a vörösvári, jó egészségnek örvendett, nagyon szerette az unokákat – mert gyerek is került hamar, kettő –, és mindenekelőtt nagyszerűen főzött, és ha lehet, még annál is jobban értett a sütéshez.

Pozsonyiék tehát elváltak valahogy, nem kerestek ugyan túl sokat, Béla tanár volt, Kata meg könyvtáros, de elváltak, szeretetben éltek, nem veszekedtek sokat, igaz nem is beszélgettek egymással többet a kelletténél, annyi volt a dolguk, kellett vállalni magántanítást, tesztértékelést, miegymást, hogy meglegyenek valahogy.

Pénteken késő délután aztán megérkezett a nagymama és elvitte a két gyereket Vörösvárra.

A szombati nap Pozsonyiéké volt egészen, reggel együtt elmentek a piacra, Béla délelőtt elugrott teniszezni, addig Kata összekapott valami kis ebédet, nem túlságosat, hisz jött a vasárnap, délután pihentek keveset, este pedig mentek moziba vagy buliba, ha volt valahol.

Másnap aztán kiwartburgoztak Vörösvárra, ettek késő délutánig, hazahozták a gyerekeket, és elvarrták a hétvégét valahogy.

Így ment ez hosszú éveken át.

Míg csak a nagymama meg nem halt.

De meghalt.

Ott álltak Pozsonyiak a hétvégével és nem tudtak mit

kezdeni vele. Elmentek vendéglőbe párszor, de annyi magántanítvány nincsen is. Voltak az állatkertben is, de ott meg a Palikát megharapta egy piszkos és büdös mongol jak.

Egyszer majdnem elindultak kirándulni, de aztán csak nem.

Otthon maradtak tehát és várták a tévében a Walt Disneyt.

Mígnem egy szép vasárnapon így szólt az asszony.

– Süssünk valamit!

És süttötek. Csörögét. Fél kiló lisztet, hét tojás sárgáját, egy egész tojást, fél evőkanál cukrot, fél rumot – a többit bevágta Béla persze –, fél pohár tejfelt, sót, kis olajat, vaníliás cukrot összedolgoztak alaposan, pihentették, kinyújtották.

Akkor Béla, még a Csanádi utcai nagymamától örökölt lendkerekes derelyemetszővel, kistenyérnyi darabokat szabdalt a tésztából, és éppen kezdett mindegyik darab közepébe az alkalmatossággal két kis nyílást vágni, amikor felesége, aki a tojásfehérjét verte föl éppen habcsóknak, hogy ne vesszen kárba, odapillantott.

– Mit csinálsz?

– Mit? Hát bevágom a tésztát!

– Hogyhogy bevágod?

– Hogyhogy hogy? Hát nem látod? Belevágok két nyílást, hogy csöröge legyen, mert attól csöröge.

– No, de miért nem hármat vágysz bele?

A kiskerekes derelyemetsző megállt a légben.

- Milyen hármat?
  - Hogyhogy milyen hármat. Három nyílást. Hát nem csörögét csinálunk?
  - Dehogynem. Azért vágok kettőt bele.
  - Hármat kell...
  - Miért kéne hármat? Hülye vagy?
  - Hogyhogy miért? Mert hármat kell. Mert ez csöröge. Mert a középsőbe kell befűzni a két csücskét, a két szélső zseb pedig azért kell, hogy jól átsüljön, és olyan izé legyen, hullámos, hepehupás... csöröge, na!
- A lendkerekes derelyemetsző megremegett.
- Há.. há.. há...
  - Ne hápogj! Egyébként Nóra mama is mindig így csinálta...
  - Egyébként?
- Egyébként! Egyébként pedig mindjárt megmondom, hogy mit fűzök bele a te hullámos és hepehupás Nóramamádba! Ez megőrült! Ez teljesen megőrült!
- Te még az első csörögénket is képes lennél elbaltázni.
  - Hát be kell vágni, meg kell sütni és kész!
  - Te még soha nem láttál csörögét!
  - Te nem láttál!
  - Nálunk minden vasárnap csöröge volt. De a te anyád a zserbóba járt vasárnaponként és...
  - A tied meg taggyűlésre!
  - Tudod ki eszik a te csörögédből!
- A lendkerekes derelyemetsző elszállt a hall felé.

- Aki a tiedéből!
- Tudod kivel sütök én legközelebb?
- Tudom! A hortobágyi kilenclyukú Nóramamáddal!

Következő vasárnapon pogácsát sütöttek. Az még, ha lehet, a fánknál is jobban sikerült.

## **Röhögolyó**

Ezt a finom desszertet nagyobb zsúrokra érdemes tartogatni.

Elkészítése egyszerű, s bár kicsinyt időigényes, és az összes hozzávaló beszerzése sem éppen olcsó mulatság, de mind a fáradságot, mind a költséget ellensúlyozza a végén bekövetkezendő élvezet.

A röhögolyóhoz ledarálunk 30 deka háztartási kekszet vagy veszünk kekszport készen, itt-ott hébe-korba kapni.

Ehhez hozzáadunk ugyanennyi, tehát 30 deka porcukrot. Ez lesz az alap, ezt lehet és kell aztán a fantázia és a rendelkezésre álló adalékanyagok függvényében tovább építeni.

A konvencionális változat esetében hozzáadunk 20 deka apróra szelt dióbelet, de magára adó, komoly háziasszony, olyan, mint amilyentől én például e receptet is oroztam, inkább ugyanennyi enkézzel – tehát finoman és érzéssel – megpörkölt igazi mogyorót darál bele.

Ezután következhet a mazsola, lehetőleg

összemetélve és lehetőleg többféle fajta is, majd ugyanígy aprítva a kandírozott szőlő, szilva, barack, füge, narancshéj, alma, cseresznye, meggy, akármilyen, ami van, fontos, hogy kandírozott legyen.

Ezután jöhet a vaj 7, azaz hetes deka, és ugyanennyi evőkanál felforralt tejezske.

Szükséges hozzá még egy maréknyi kókuszreszelék, aprított étcsoki, akár egy tábla is, és végül, ami az egésznek megadja a tartását: a rum.

Annyit kell hozzáadni, amennyit fölvesz. Két decit fölvesz biztosan. Ha nem venne föl annyit, akkor rá kell beszélni. Föl kell vele vetetni. Ha valami rum mégis maradna, azt fölvehetjük közvetlenül magunk. Ha a massa folyós lenne, tegyük a jégre.

Végül cukros kézzel formázzunk belőle csinos golyócskákat.

Ha kedvünk tartja beleügyeskedhetünk mindegyikbe egy-egy szem rumos meggyet is, és föltétlenül hempergessük meg kakaós kristálycukorba a végén.

Az így elkészült csemegét aztán – ha azt akarjuk, hogy hatása maradéktalanul érvényesüljön – egy takaros büféasztalra helyezzük, egy nagy ibrik hagymás krumplisaláta, egy gazdag hússtál, tormás sonkás tekercs, rántott és sült csirke, és bőséges savanyúk társaságában.

Aztán kicsit odébb lépve csak figyelniük kell, amint a gyanútlan vendég becserkészi az asztalt, tányért és eszcájgot kerít, mindezzel a kezében gondterhelt arccal áll az asztal előtt, spekulál, mérlegel, sorrendet állít össze fejében, aztán tányérjára szed két szelet húst, egy rántott csirkeszárnyat és három golyócskát,

köríti az egészet némi franciasalátával, aztán tétován néz hol tányérjára, hol az asztalra.

Aztán hirtelen fölragyog az arca, fejében láthatóan fölfénylett a fölismerés: zaftokra van még szükség, száraz a hús csupaszon, elébb egy emberes adag csípős mustárt mellékel a golyókhoz, majd odacsöppent egy csöpet ketchupot is, de nem sajnál tányérjáról egy kevés pikáns sajtmártást sem, és ha talál valami méregerős chiliszószot, Bugac vérét, Erőspistát azt tesz a golyókra föltétlenül, alaposan megsózza és borsozza az egészet, nagyvonalún egy jókora kovászos uborkát is elhelyez a tányérra még, aztán beleszúr villájával az egyik golyóba, beletunkolja a mustárba, ketchupba, szószba, szájához emeli, bekapja egyben és szinte ugyanazzal a tempóval még hozzáharap a roppanó kovászos uborkából is, oly jóízűn, hogy a döbbenettől nyitva maradt szájon a kapros lé kifröccsen, és aztán lassan végigcsorog a leesett állon is.

## **Villámpalacsinta**

Kovácséknál vendégség volt. Minden nagyon jól sikerült, legalábbis elég jól, megették a salátát, a babot, mindent, ittak is, jó.

Örült a Kovács, örült a Kovácsné, a gyerekek nem örültek, mert utálták a vendégséget, mert akkor nem nézhették a Music TV-t, de a gyerekek nem számítanak. Am a vacsora után Kovács főnöke a laptól, Kovács ugyanis egy gasztronómiai magazin szakírója



volt, a Sztalilám Pali, aki szintén ott evett, és persze mindegy volt neki minden, csak lehanyatlott a fotelbe, fölhajtott három pohárral és elmorogta magát: „De persze desszert az nincsen...”

Elsápadt a Kovácsné, nagyot kortyolt a Kovács. Kiódalogtak a konyhába. Ott volt már kinn Somogyiné, aki – mi tagadás – szakszervezeti vonalon dolgozik, sztrájkokat és időközi választásokat csinál, nem is kicsiny sikerrel, ott volt Far Egon, Kovács kollégája, az öreg pijár menedzser, aki akkor kapta ezt a beosztást, amikor a lapnál megszűnt a párt, és voltak ott persze mások is. Egy konyhában mindig sok a nép.

Tanakodtak, mi legyen. Negyedóra múlva eldőlt: palacsinta. Mondta a Kovács, majd ő összedobja. Aztán eszébe jutott, hogy még nem csinált palacsintát soha. A palacsintáról ő csak írni szokott, arról neki csak véleménye van.

Nem baj, gondolták, együtt majd csak mennek valamire. Mindenesetre ittak erre egyet.

Kovácsné mondta, hogy kevés lesz a tej, de Far Egon mondta, hogy nem baj, mert az ő nagymamája Kishután mindig szódával csinálja, sőt nem is szódával, hanem forrásvízzel, mert a falu fölött, a kishutái fenyves szélén isteni, jéghideg, pezsegő borvíz fakad föl, Kovács viszont mondta, hogy a szóda puffaszt, valójában sajnálta a szódát, mert azt ő csinálja csak, meg kell gondolni, mondták, leültek a konyhaasztal köré s gondolkodtak és persze közben kortyolgattak is, töprengtek, kalkuláltak, mennyi tojás kéne, mennyi liszt, egy öreg liberális elmesélte, hogyan csináltak palacsintát a régi rómaiak, Kovácsné pedig

megemlítette Kovácsnak, hogy minek pofázik mindenbe bele, Kovács viszont mondta, hogy inkább a telefonszámlát fizette volna ki, ha már egy desszertnyi esze sincsen, Far Egon pedig elmesélte gyorsan, hogy hogyan jött haza egyszer az ő nagymamája Nagyhutáról kutyaszánnal, amikor lekéste az utolsó buszt, kutyaszánnal egyébként alighanem rövidebb ideig tartott az út, mint elmesélve, de volt idő, hisz nagy munkát végzett Kovács, amíg kicédulázta a palacsintára vonatkozó szakirodalmat.

Észre sem vették, hogy odabenn a szobában a Sztalilám Pali már teli pofával falja a desszertet, ugyanis a hátuk mögött Somogyiné három serpenyőben kisütött negyven palacsintát, tett bele amit talált, lekvárt, zsebkendő formában hatosával tányérra hajtogatta, leöntötte egy-egy arányban vegyített cukor és – nem nes! – kakaó csöpetnyi tejjel elkevert és fölforralt öntetével és bevitte közben...

## **Panúr**

– Izé-hozé, Mama, mit szólnál egy jó kis rántott sajthoz – mondta Katorka Lajos a múlt szombatnak reggelén.

– Ajjaj – sóhajtott fel erre Katorka Lajosné.

– Rántott camembert lesz, Mama. Az asszony erre már mit se szólt.

– Egyszer van egy héten hétvége, nem igaz, Mama.

– De igaz, Papa, ami igaz, az igaz.

Katorka Lajos pedig lement a boltba és kisvártatva visszatért hozzávalókkal: mindenekelőtt nyolc darab Bakony camembert-rel, négy kerekkel és négy téglány alakúval, aztán tojással, prézlivel, olajjal, rizzsel, krumplival, tartárhoz valókkal.

– Nem lesz ez egy kicsit sok? – kérdezte Katorkáné.

– Az életben mindig két eset lehetséges – mondta Katorka, és nekifogott a panírozáshoz.

Egy óra múlva szépen, tetőtől talpig bebundázva sorakozott a nyolc sajtdarab.

Egy zárható, öntöttvas edényben zsírt hevített eztán a mester, gondosan kiválogatott rizst szórt bele három marékkal, fölengedte vízzel, két kis fej hagymát tett bele, sózta, jól felforralta, lefedte, levette a lángtól, gyorsan berohant vele a vetetien ágyhoz és az összes ágyneműbe belebugyolálta jól.

Ezután krumplit pucolt Katorka, mert a gyerek csak rósejbnit eszik csemege uborkával, hétvégén, hét közben, reggel, délben, este sült krumplit és uborkát, csak azt.

Megcsinálta a tartárt is, majd egy serpenyőben kezdte sütni a krumplit Katorka, egy másikban pedig olajat forrósított fel szintén, amibe pár perc teltével belepottyantottá az első panírozott sajtkockát. A zsiradék felhabzott és rögtön túl is csapott a serpenyő peremén.

Egy pillantás' s már lángolt a rezsó.

– Izé-hozé, Mama, tűz van!

– Flambírozunk is, Papa?

– Hát ez bizony kapufa.

Katorkáné gyorsan, szakszerűen, rutinosan oltott. A tűzhely mellett mindig ott álló poroltóra nem is volt szükség.

A további kockákat, karikákat már – mindig lehúzva elébb a serpenyőt a lángtól – óvatosan helyezte az olajba Katorka. így is volt hab, jókora.

Mikor úgy vélte Lala, hogy eljött az ideje, villával beleszúrta a darabokba és szépen megfordította mindet.

– Nem jön ki a sajt belőle? – aggodalmaskodott az asszony.

– Inkább a sajt jöjjön ki, mint a körzeti orvos.

Az asszonynak meg kellett hajolnia ezen igazság súlya alatt.

Fél háromra elkészült minden, egy nagy jénai tálra halmozta föl a sült krumplit Katorka, rá az aranybarna rántott sajtokat.

– Ez mi, Papa? – kérdezte Katorkáné, mikor a villát beleszúrta a roppanó panírba, majd késével kettévágta a darabot.

– Rántott camembert, Mama, mi lenne.

– Ez? Ez panír, Papa. Ez egy üres panír. Egy üres panírdoboz. Nincs benne semmi. Se sajt, se semmi. Ez egy panúr.

– Izé-hozé, Mama ez kapufa. De a panír jó. Milyen jó! Rég sikerült ilyen jól a panír.

Megették a panírt, meg a krumplit, uborkával.

– Szevasz, tavasz itt a nyár, Józsi bácsi fejen áll,

Mama, ledőlök egy kicsit – mondta aztán Katorka Lala, és hátrahagyva a konyhai romokat, lefeküdt aludni valóban. Jó meleg volt az ágya.

Katorkáné meg mosogatott, takarított egész szombat délután.

Lepihenni úgysem tudott volna hol – az ő helyén a rizs aludt.

## 6. SZEZONÁLIS

### Húsvét

Nem kell mindig kitalálni valamit.

Húsvétkor sonkát kell főzni, hozzá tormát, kemény tojást. Újhagymát, retket tenni mellé.

Lehet persze csülök az a sonka, sőt sokunk szerint jobb is az, az igazi parasztsonkának túl sok a húszsírja, nehezebben veszi be a páclevet, nehezebben fő át, a csülök, persze a szép, húsos csülök, ha vajpuhára főzött, ha lehull csontjáról a húsa, mint vékony, úri, fehér hölgyről a vaskos kabát, jó az úgy, ahogy van, nem kell vele csinálni semmit, nem kell erőltetni fantáziát, kitalálni trükköt, heccet, nem kell csinálni a sonkából salátát, tejfeles, kapros ragut, nem kell azt rántani, darálni, összevariálni, nem kell a húsvéti húst fűszerezni sem, nem kell levébe kakukkfű, üröm, sem ánizs, pár babér kell bele legföljebb, de amúgy nem kell kitalálni semmit – meg kell főzni a csülköt, a sonkát és enni kell.

Hozzá pedig nem kell keresni strucc-, avagy fürjtojást, és a tyúkét, ha megfőtt sem kell cikkezni, cakkozni, félbe kell vágni, és azt is enni kell.

És ha paraj van avagy hal, akkor egyikből legyen savanykás főzelék, másikat pedig ki kell rántani, de nem kell kitalálni semmit.

Ha kerülne némi bányahús, akkor azt is rántani kék, ha alkalmas erre, ha pedig öregebb lett volna a jószág, mikor megboldogult, akkor pörköltet kell csinálni belőle, de nem kell spekulálni, tejszínezni, worcesterezni, zöldbors-mártással nyakonönteni.

Nem kell csinálni süteményt, olyat, amit még nem csináltunk soha, nem kell arab nyalánkság, sem török, nem kell Sacher-tortának sem veselkedni most, bejglit kell sütni, és azt kell enni.

Nem kell semmit kitalálni, a húsvét nem arra való.

Kitalálni annak kell, akivel még nem történtek meg a dolgok.

Az találjon ki valamit ilyenkor, az a boldog és szegény, aki még akar, valami mást, valami különlegest, nagyot, valami még sosem voltat, aki hiszi még, hogy van ilyen, aki nem tudja, hogy csak az a jó, ami volt már, és mindennek dacára még lehet, és hogy semmi sem lehet több annál, mint leülni a sonkatál köré, leülni együtt, és falni a húst, hagymával, retekkel és nem gondolkodni és beszélni egyébről, mint hogy a sonkaléből mi legyen.

## **Kucsmagomba**

A falusi húsvét hétfőjének reggelén jött a hír: kucsmagomba terem a határban!

Bizony – hiába volt a nőnem gyönyörű példányokkal képviselve – elmaradt a locsolkodás minálunk.

De hát a szép leány, a szép nő az az marad holnapra

is – a kucsmagombában viszont csak azon frissiben lelheti örömét az ember.

Ezen a hétfő délelőttön apraja-nagyja, gazda, barát és vendég egyaránt zacskóval, kosárral a karján, fejét leszegve, szemét meresztve masírozott a szilvásban órákon keresztül.

De az eredmény nem is maradt el.

Kucsmagombás tavasz az idei.

Esett az eső, meg nem is, fútt a szél, meg állt a lég, volt hideg is, meleg is, mindenesetre valami a kucsmagomba kedvére volt való: az értő ember bőven szedhetett most belőle.

A kucsmagombáról, erről a fűben bűvó, öklömnyi, barnás, ráncos képződményről az első látásra sok mindent lehet gondolni, csak azt nem, hogy emberi fogyasztásra alkalmas.

De hát ez is csak azt bizonyítja: az előítéletes ember nem csupán környezetének okozhat bajt, de magamaga életét is szegényítheti.

A kucsmagomba igazán jó dolog.

Mindenekelőtt veszélytelenül gyűjthető – nincsen neki sunyi, goromba hasonmása, párja.

Ami a fűben ül, sárgás, barnás színű, rücskös, ráncos, összegyűrt, képlékeny méhmicsodához hasonlatos, ám letörve és kézbe véve keménynek bizonyuló, belül üreges és fehér – az kucsmagomba mind.

Ha van már egy kosárnyi belőle, alaposan le kell mosni, nem árt kiáztatni, majd folyóvízzel is átlocsolni, de van, aki le is forrázza a biztonság kedvéért, de



aztán lehet kedvre játszani vele.

A kucsmagombából bármi készíthető: pörkölt, leves és rántott gomba is, de jellegzetes formája mégis arra késztet leginkább, hogy megtöltse valamivel az ember.

Minálunk ehhez napok óta fűszeres, mustáros, olajos pácban álló – eredetileg másra szánt – marhahús lett ledarálva, fej fölszelt hagymán pirítva és aprított kucsmagombaszárai, egy tejben áztatott, kifacsart zsemelével, petrezselyemmel, fűszerekkel vegyítve.

Az ezzel az anyaggal megtöltött gombafejek aztán jénaiban sorakoztak föl, tejjel lettek locsolva és sütőben sülték megfelelőre.

Ez a tavasz már nem folyhat össze a többivel, ez a tavasz úgy kezdődött, ahogy még egyik tavasz sem – és van-e fontosabb dolog a világon, mint hogy legyen mire emlékezni majd.

## **Papsapkagomba**

1998. április 16-án, csütörtökön este hét órakor Dr. Négy S. Alán számítástechnikus letette az újságot és fennhangon így szólt:

– Gyerekek, készüljétek! Szombaton megyünk gombászni.

– Már megint mit találtál ki – húzta el száját az asszony, civilben klasszika-filológus, aki vasalt éppen.

– Soha életemben nem gombásztál. Fogadni merek, hogy megint az újságban olvastál valami

hülyeséget. Úgy járunk majd megint, mint amikor a horgászásról olvastál, aztán nem elég, hogy majdnem a tóba fúltál, de még a halőr is jól megbüntetett, vagy emlékezz a sárkányeregetésre, aminek szilánkos, nyílt bokatorrés lett a konzekvenciája.

De a számítástechnikusok köztudomásúlag makacs emberek – szombat reggel kilenckor nemcsak az asszony, hanem a két kamaszodó, tehát kedveden Négy S. gyerek is benn kénytelenkedett a kocsiban, amely sebesen haladt az egyik Budakörnyéki nagy gyümölcsös felé.

Délután háromra, mire hazaértek, az asszonynak úgy fájt a feje, hogy beszélni sem tudott, a méteres sárban levált a talpa az egyik gyerek cipőjének, amit csak a minap vettek potom tizenhétezer forintért, a másik gyerek viszont megfázott, hisz zuhogott egész délelőtt.

De Négy S. Alánnal madarat lehetett volna fogatni. Másfél kosárnyi gomba volt a zsákmány.

Harsányan adta ki a parancsokat a gombatisztításra, hagymaszelésre, nokedlitészta keverésre:

– Lecsót nem teszek alá, az elvinné a gombaízét. Ugyanezen meggondolásból mellőzöm a bort is. De petrezselymet apríthatsz, Mama. Szagold meg ezt a gombát, milyen isteni... Szinte harsog belőle a tavasznak nagyszerű illatárja...

Dr. Négy S. Alán hajnali négykor tért magához. Egy fehér köpenyes, fáradt arcú orvos hajolt föléje:

- Szintén olvasó?
- Hol vagytok? – ocsúdott a mérnök és úgy érezte,

mintha gyomrát, nyelőcsövét kénsavval locsolták volna meg.

– A László Kórházban. Nagy doktor vagyok.

– Mi történt?

– Valami barom azt írta az újságba, hogy a kucsmagombát nem lehet összetéveszteni semmivel. A papsapkagomba megtévesztésig hasonlít a kucsmagombára. Csak éppen halálosan is mérgező lehet. Az volt a szerencséje, hogy leforrázta a gombát. No meg, hogy a kedves családja nem evett belőle, így volt, aki behozza. Ha már újságot olvas, legalább ne higgye el azt, amit írnak. Na megyek, ne haragudjon, nagyüzem van – mondta az orvos és végigmutatott a hatalmas kórtermen, amelynek minden ágyán nyögdecslő betegek feküdtek. – Hiába, ez az ország legnagyobb példányszámú lapja...

## **Töltött karalábé**

Kétféle az ember. Az egyik szereti a karalábét, a másik nem szereti.

Ilyentájt, tavasszal, az utóbbi savanya képpel járkál föl s alá, s nemigen tud mit kezdeni magával. Az előbbi viszont örvendezik és azt se tudja, mit csináljon a karalábéval, aminek eljött a szezonja végre. A zsenge, friss karalábét eszi nyersen az ilyen, csinálja levesnek, pürének, sütheti csőben, reszelheti salátába is, párolhatja vajban csak úgy, esetleg zöldborsóval, zöldbabbal, lehet rakottast is készíteni vele, és aki

nagyon kikupált már, az ügyeskedhet belőle valami ragut, apró szalonnadarabkákkal, sonkával, hússal, mindenféle mással.

Az efféle embernek von dolga ilyenkor: például lesni izgatottan, mikor csúszik le a karalábé ára száz, kilencven, nyolcvan, hetven, hatvan, ötven alá. (Van egyébként, aki a karalábét – német eredetű a szó – kalarábinak mondja, olyan is van, aki chourave-nak, vagyis káposztarépának, igaz, az francia ember.)

Aztán egyszer csak eldönti a karalábés: eljött az ideje a töltött karalábénak. Nem lehet azt akármikor csinálni ugyanis. Töltött karalábét olyankor kell csinálni, amikor éppen – még, már és persze viszonylag, de – rendben vannak a dolgok, továbbá, ha – még, már és persze viszonylag, de – tavasz van, és még továbbá, ha – még, már és persze viszonylag, de – nincs maga az ember. A töltött karalábé tömeges étel. Kettőt, hármát ember nem csinál. Ha minden föltétel adott, akkor a szerencsés boldog ember ilyentájt veszi kosarát és nekiindul.

A beszerzés is komoly odafigyelést igényel. Ár, frissesség, harsányság bonyolult összefüggéseit kell szemmel tartani, és fokozottan ügyelni rá, nehogy a zöldséges túlbuzgón lecsavarintsa karalábékötegünkről a buja – és a töltött karalábéhoz nélkülözhetetlen – levélzetet.

Legokosabb tíz szép, közepes karalábét venni. Meg még egy tizenegyediket. Ehhez kell egy kiló darált hús, mindenféle zöldség, a többi hozzávaló az van otthon.

Hazatérve az ember leteszi a kosarat és azt mondja, hogy na, akkor most elszívunk egy cigit, legalábbis

ismertem olyat, aki ezt mondta ilyenkor.

Ezután meghámozza a karalábékat az ember, kalapját levágja, s aztán óvatosan valami kiskanálféleséggel kivájja mindnek a közepét. Munkás dolog, ismertem olyat, aki az ötödiknél azt mondta, hogy na, akkor őt most nem érdekli, ő most elszív egy cigit.

Az első vagy a második karalábé, amikor már majdnem ki van vájva teljesen, akkor széthasad.

Ilyenkor lehet aztán örülni, hogy eggyel több karalábét vettünk, mint amennyit venni akartunk.

Van ember, aki negyed, sőt félórácskát előfőzi a karalábét, de az vagy öreg ember, vagy a karalábéja az.

A karalábék alaposan megmosott levélzetét, a kivájt karalábéforgácsot, egy csokor petrezselymet deszkán apróra metéli ekkor az ember, és vajon párolni kezdi. Míg párolódik a gezemice, a darált húst szintén összekeveri az ember mindenfélével, ami zöld, összemetelt petrezselyemmel, újhagyma zöldjével, snidlinggel, kakukkfűvel. Dolgoz bele sót, borsot, kis paprikát és egy tojást is. Ja, meg egy bögre rizst. Fokhagyma nem kell bele, mert ez nem brassói és nem is cigánypecsenye. Van ember, aki dinsztelt hagymán megpirítja a húst előbb, meg olyan is, aki tejben áztatott zsemlét alkalmaz a rizs helyett, van, aki csak borjúhúst tölt a karalábéba, van aki sonkát, füstölt szalonnát, gombát, sőt vadat. De hát milyen ember nincsen?

A kivájt karalábégolyóbisokat megtöltjük ekkor, és konstatáljuk, hogy még pontosan tíz darab mezítelen

töltelékünk marad, amire számítottunk, és amit egyáltalán nem bánunk. A párolt gezemicébe óvatosan beleültetjük, ágyazzuk, fészkeljük a töltött karalábokat. Ezt már biztosan föl kell öntenünk lépésig, aztán beletesszük a húsgolyókat. Ezután megfőzzük az egészet értelemszerűen.

De van, aki sütőbe teszi. És annak van igaza!

Van, aki a végén berántja, van, aki habarja, van, aki tojássárgával elkevert tejföllel adja. De mind örvendezve nézi a jókora lábasban a mindenféle zöldek, világoszöldek, sárgászöldek, a haragoszöldek, a pirosaszöldek, mélyzöldek, fűzöldek, örökzöldek pompás kavalkádját.

És persze a várakozók éhes seregét.

Ismerek olyat, aki azt mondja ilyenkor, hogy őt nem érdekli, de ő most rágyújt egy cigarettára, és rá is gyújt, és azt gondolja közben, hogy azért az nem lehet, hogy mindig minden rossz legyen.

## **Évi rendes töltike**

Vannak ételek, amelyeket rendszeren egy évben egyszer készít az ember. Ilyen a töltött káposzta vagy a kocsonya értelemszerűen, de ilyen a halászlé is, legalábbis ott, ahol nincsen szorgos és szerencsés horgász a háznál, vagy más, aki könnyen tud lopni halat.

Ide tartozik a töltike is.

A töltike ugyanis szigorúan szezonális étel, akkor, és

csak akkor kerülhet rá sor, amikor a szőlő vagy torma levele zsenge, de még nem magzott fel a sóska. Vagy pedig, ha felmagzott volna mégis, akkor a pizske még nem érett túl, nem édes, kellően savanyú más szóval.

Ebből következik, hogy a töltike épp e napokban lett esedékes, nyárnak elején.

Elkészítése nem túl komplikált, igen variábilis viszont, szárnyalhat a fantázia vele bajmólódva bátran.

A töltike közeli rokona a töltött káposztának, töltött paprikának, csak ízben üt el mindkettőtől merőben.

Darált hús kell hozzá mindenekelőtt, szinte mindegy, miféle, lehet marha, disznó, pulyka, akár birka is, valami füstölt árú, kis sonka, hasonló is lepottyanhat a daráló garatján, esetleg kis házikolbász, egyszóval akármilyen, csak jó legyen.

A masszát aztán értelemszerűen fűszerezni kell, sóval, borssal, – paprikával ne, ez fehér koszt! –, szárított tárkonnyal, kakukkfűvel, akármivel, össze kell vegyíteni egy jó csésze rizsával és aztán szépen, apró gombócként bele kell bugyolálni jól leforrázott, vagy akár lobogó vízben pár percet puhított szőlő- vagy tormalevélbe, amelynek zsenge voltát nem lehet hangsúlyozni eléggé.

A gusztusos, haragoszöld batyukat egy lábasban szépen egymás mellé sorakoztatjuk és annyi vízben, hogy ellepje, főni tesszük. Mellékelhetünk hozzá egy cső félbevágott zöldpaprikát, egy paradicsomot, egy gerezd fokhagymát, és – azt már föltétlenül! – a töltelékek közé plántálunk egy kis bukéta csombort és kaprot.

Miután majd egy órát puhult, beleszeljük a

kétmaréknyi sóskát, vagy ha az fölmagzott volna már, úgy az ugyanennyi félbevagdostott pizskét (egrest, pöszmétét, köszmétét). Beletehetnénk a savanyát már előbb is, de akkor lassabban puhul a hús, persze, ha van időnk, tegyük csak bele az elején nyugodtan.

Na most, amikor – s ez beletelik egy jó órácskába megint – lábunkban biztosan minden puha már, akkor nem sajnált tejfelben vagy tejszínben elkeverünk egy tojássárgáját, azt szép óvatosan felöntjük a forró lével, visszaöntjük a töltikére, sózunk, borsozunk még és cukrozunk is, mert olyan savanyú lett, mint a nyavalya, de nem baj, mert a töltike savanyú, az benne a jó, hogy savanyú.

Lehet hozzá főzni pár szem krumplit, de nem fontos.

Igazi nyári koszt, meglátjátok majd, milyen jól esik, jó jeges hosszúléppessel kísérve, és utána persze révedez az ember, hogy na most már megvolt az idén ez is, hány adatik még vajon, de persze nincs idő sokat merengeni ezen, kell pucolni, zacskózni, rengeteg lett az a buta borsó megint.

## **Töltött paprika**

Na, most lehet csinálni töltött paprikát!

Valamikor szilveszter tájékán befordultam egy lépcsőházba, és döbbentő szag csapta meg orromat. Hosszan kellett spekulálnom, mi lehet az, míg rájöttem.

Lecsószag volt.



Valaki december végén csinált lecsót. Valaki, aki embernek képzei magát. Utána nyilván dinnyét szelt föl. Aztán lement hógolyózni a gyerekekkel. Képzelmű, milyen lesz az a gyerek, szegény, ha felnőtt.

Fölforgatta, fölborította a világ rendjét a világkereskedelem meg a fólia.

Nem szabad hagyni ezt, mert megfizetünk érte előbb-utóbb. Télen káposztát kell enni, nyáron lecsót. És töltött paprikát. Mert annak van most a szezonja. És ez szent dolog. A ritmus, a rend.

Most kell megvenni a nyolc-tíz cső paprikát, most a kilónyi darált húst, most kell azt összekutyulni sóval, borssal, pirospaprikával, két marék rizzsel, két kisebb fej aprított és olajon átpirított hagymával, egy tojással, átnyomott fokhagymával, és mindezzel most kell megtölteni a kicsumázott paprikákat, a maradék masszából most kell gombócokat gömbölyíteni, most kell az egészet sós vízben kezdeni főzni, most kell egy bukéta zellert mellékelni hozzá, most kell egy fél üveg paradicsom levet önteni bele, most kell a végén berántani finoman, most lehet aztán földadni, kinek-kinek krumplival, magában, tejfelesen, csípősen, sósán, édesen.

## **Csiga**

Közeleg a nyár, mindjárt itt a csigaszezon.

Indul a nép erdőre, mezőre, legelőre csigászni. Ha jól emlékszem, talán nyolcszáz ezer magyar polgár

kedves elfoglaltsága ez. A csigaszedés.

Szórakoztató és roppant egészséges időtöltés a csigászás.

A csigaszedésnek számtalan módja van.

A legprimitívebb, ha az ember eső után belemegy a zöldbe, lesi a csigát, és ha meglátja, összeszedi.

De a rafináltabbak célirányosabb csigagyűjtési furfangokhoz is folyamodhatnak.

Így például apróra vágott sárgaréppával vegyítünk apróra szelt almát, szétszórjuk a zöldben, és másnap kimenve a kertbe, dögivei kapjuk a csigát.

Az is jó, ha korpát hintünk szét. A korpától a csiga fejét veszejt, messziről rohan a korpa szagára, és aztán úgy bezabál korpával, hogy napokig mozdulni se tud.

De az is jó, ha finom szecskával hintjük meg a rétet. A szecskát a csiga nem szenvedheti, a szecska láttán megsértődik, búskomorságba esik, és meg sem próbál menekülni a szorgos csigaszedő előtt.

(Ezek nem az én agyszülményeim – kedves olvasmányomból, a Wodiáner és fia által 1901-ben kiadott Képes Budapesti Szakácskönyvből merítettem.)

Aztán, ha megvan a csiga, pár vedernyi, lehet kezdeni örülni: a csiga csuda csemege ugyanis.

Lényegében bárminek elkészíthető, csak egy kis előkészítést igényel.

Előre is elnézést kérünk, majd a csigát forrásban lévő vízbe zúdítjuk. Mikor már nincs kitől elnézést kérni, a csigákat egy vékony pengéjű késsel

kipiszkáljuk a házból. A nem odavalót, belet, cafrangot leszeljük, kidobjuk, a megmaradt talpacskákat alaposan átmoszuk és már örvendezhetünk is tovább.

Mert az így kinyert csigatalp a legtisztább hús, egy apró fehérjebomba, amely bármi módon elkészíthető. Csak arra kell ügyelni, hogy jó legyen.

A csigacsinálásnál két fő szempontot ajánlatos figyelembe venni: egyrészt jól főzzük meg, mert a csiga húsa komiszul kemény, másrészt pedig ne sajnáljuk a fűszeranyagot, mert a csiga csak úgy, igen rossz ízű.

De ha erre a kettőre figyelünk, akkor már szárnyalhat a fantáziánk: csinálhatjuk a csigahúst fehérboros, fűszeres mártással, minden további nélkül alkalmas anyagunk pörköltnek, jó a csiga tokányként, csípős szecsuáni vagy tejsavas bakonyi módon, jó citromosán, zöldfűszerekkel, vajjal, továbbá zsemlebéllel, borral összedarálva, fűszerezve visszatuszkolható a házába és langyos sütőben kicsinyt megkapatható.

A csiga, mindegy hogyan, finom, csak főjön vele rengeteg só, bors, hagyma, petrezselyem, babér.

Ennek fényében igen szomorú az a tény, hogy a nyolcszázezer magyar csigaszedő közül egy, egyeden egy sem akad, aki akárcsak egy közönséges csigalevessel megpróbálkozna, mind, mind a nyolcszázezer viszi a csigát leadni azonnal, kilóját nyolcvan forintjáért, és aztán vesz kenyeret, tejet, ócska bort az árán.

## Spárgalecsó

A spárga finom dolog.

Ezt rögtön mutatja az ára mindenekelőtt.

Aztán a neve. Hogy mennyi van neki: spárga, aszparágusz, nyúlárnyék, csirág.

Aztán a rokonság: amerikai nagynénje az articsóka, Ázsiába szakadt testvére a bambusz.

Neki, magának is van vagy húszféle fajtája.

Finom dolog a spárga hát.

Nem ízre az, mert íze alig van, ha van is, az olyan finom, hogy alig érezni. (Mellesleg a legtöbb úgynevezett finom – más szóval drága – dologra áll ez: nem sok íze van a lazacnak, a kaviár maximum sós, állítólag a medvetalp kivétel, annak van íze, még ha rossz is.)

A spárga lényege tehát a finomság.

Elkészíteni egyszerű, előkészíteni nem annyira. Alapos mosás után, gondosan kell pucolni, hogy ne nagyon legyen szálkás, ám ha túlpucoljuk, akkor könnyen el talál fogyni a spárgánk.

A legúrabb népek nem is vesződnek ezzel, ők csak lenyisszantják a fejeket és azt fogyasztják.

Am az előkészített csirágból már gyorsan csinálhatunk akármit is.

Legkézenfekvőbb a leves, azon túl is a spárgakrém leves. A pucolt spárgaszálaknak levágjuk a fejét, azt külön megfőzzük sós vízben. A szárát fölaprítjuk, nyugodtan melléköckázhatunk pár szem krumplit is,

kis vajon, sóval pároljuk, húslével felöntjük, jól főzzük, átturmixoljuk, a pépet átpasszírozzuk, tojássárgájával elkevert tejszínre öntjük, beledobáljuk a főtt spárgavégeket, újra melegítjük, közben megszórjuk kis borssal, petrezselyemzölddel, belenyomjuk egy fél citromnak levét, a csésze aljára helyezünk egy pirított kiflikarikát, arra rászórunk egy csöpet reszelt sajtot, ráöntjük a forró levest és máris urak vagyunk.

De a spárgát, ha sós vízben főzzük, szűrjük, vajjal locsoljuk, meg lehet enni úgy is.

Lehet aztán csőben sütni: főzni, vajazott tálra tenni, reszelt sajttal elkevert tejfellel, prézslivel borítani, aranybarnára sütni. Ugyanezt variálhatjuk sonkával is. Ha zsenge a spárga lehet blansírozni csak. Ha még zsengebb, el lehet rágni nyersen. A vajat fűszerezhetjük mindenféle gezemicével, petrezselyemmel, zellerlevéllel, kaporral.

Lehet a spárgát közönséges – vagy akár speciális – salátamártással nyakon önteni. Például ha a főzött spárgarudakat aprított narancshéjjal elkevert, narancsleves majonézzel adjuk, akkor máltai módon jártunk el.

A spárgával barmit lehet csinálni, a spárga finom, nem tiltakozik soha.

A gundeles Láng úr nagyszerű magyar szakácskönyvében részletes leírását adja a spárgapuding receptjének. Gusztusos dolognak tűnik, de hát az igaz magyar ember csak lecsót csinál a spárgából is.

Jó kanálnyi disznósíron, pláne kisütött füstölt

szalonnán pirítja alá a fölmetélt makóit, méregerős piros paprikát hint reá, szel bele paradicsomot, spárgát, de persze a spárgalecsó lényegét a kétkilónyi húsos boggyiszlói adja meg.

A jól eltalált spárgalecsó fönséges eledel.

Egyébként a spárga el is maradhat belőle akár.

Megteszi ahelyett pár kolbászkarika.

## **Erős**

Magam vagyok falun, magamra főzök.

Hétfőn általában lecsót készítek.

Mindig marad a hétvégéről valami paprika, paradicsom, kezd is már fonnyadni kicsinyt, sajnálnám kárba menni, azonkívül a lecsót mindenképpen jobban szeretem, paradicsomból mást nem is igen készítenék magamnak, legfeljebb paradicsomlevest, de hát ahhoz másféle paradicsom kellene, nem ilyen, külhoni, agyonkezelt, műpiros műgolyó, ami lecsónak alkalmas, semmi másnak, jó erős lecsónak, mert jó erős lecsót csinállok, belevagdosok két méregzöld, hegyes, erős paprikát is, maradéktalanul, magostul, csumástul, teszek bele egy szem cseresznyepaprikát is, erős lehet végre a lecsó, nem kell tekintettel lennem senkire, nem mintha nem szívesen lennék tekintettel másokra, nagyon szívesen vagyok az, de néha lecsó tekintetében, kizárólag a lecsó tekintetében csak-csak jólesik a kiruccanás az önzés végtelen és mérhetetlenül gazdag birodalmába, erős lesz a lecsóm,

méregerős, marha erős, a jó édes anyját!

Eszem az erős lecsót, tömöm utána a friss kenyeret, nyelem mellé könnyeimet, feszít fújom orromból a taknyot és közben azon spekulálok, hogy miért jó ez? Miért jó az erős? Ezen töröm az agyam, már amennyire bírom, eltompítja ugyanis a baromi erősség, miért jó, könnyezem a kérdést, miközben falom jó lecsómat, miért, amikor szenved tőle az ember, amikor csíp, mikor fáj, mikor ég, keservesen fizetünk érte még másnap is.

És miért van az, hogy kétféle az ember? Az egyik szereti az erősét, a másik nem szereti. Miért van ez – fújom az orrom – miért? Miként dől el, hogy az egyik ember az egyik csoportba kerül, a másik a másikba. És mi történik akkor, mikor valaki átlép az egyik csoportból a másikba. Gyerek ritkán szereti az erősét. Aztán megnő és megszereti. Vagy megnő és úgy marad. Nem ismeri meg az erős örömét soha. És akkor nem tudja meg soha, mi a jó. Mi a jó a rosszban.

Gondolom szociálisan is tanulja az ember az erősét. Erősét enni férfias dolog. Ismertem egy fiatal tanárnőt, aki avval kápráztatta el gimnazista tanítványait, hogy egészben kapott be cseresznyepaprikákat.

De hát én itt most egyedül vagyok. Nincs kinek magam produkálnom. Az erősét önmagáért szeretem, önmagamért pontosabban.

Szeretem, nagyon szeretem, pedig szenvedek tőle kutyául.

Miért van ez?

Talán mert, aki erősét eszik, az érzi, hogy él. Hogy

kínlódva, szenvedve, bőgve, de mégis. Ki erősét eszik, kinek a pofája, nyeldeklője, gyomra ég, az érzi, hogy ez az egész bajos. Bajos, de – lám – mégiscsak győzhető. Talán ez a jó az erősben. Hogy olyan, mint a baj. De azért egy igazi bajhoz képest mégiscsak semmise. Talán ez a jó benne. Talán más. Nekem mindegy. Én mindenhogyan szeretem a nagyon erősét, nagyon. És most eszem. Könnyem nyelem, orrom fújom, szipákolok, szenvedek. Jól vagyok.

### **Töltött tök vagy ilyesmi**

Ilyenkor van a töknek szezonja, a töknek és testvéreinek, cukkininek, patisszonnak és más jókora és teljesen íztelen dolognak.

Olyan még nem volt, hogy a töktermés rossz lett volna, a tökből mindig rengeteg van, valahogy el kell a töknek fogynia tehát. Legtöbbször a tökfogyást gyorsítandó, elajándékozzatják tökjeikét, de mások is ezt teszik, ilyenkor nyár végén itt falun alig látni olyan járókelőt, akinek a hóna alatt néhány tök ne lenne, tök nélkül falusi ember útnak nem is indul, hozzák-viszik a tököket feszt a népek, tegnap egy egész talicskányi tököt tolt az egyik koma, szóval a tök csak gazdát cserél, de el nem fogy másként, csak ha esszük.

Ezért ilyenkor tök van tökkel.

Mikor a főzeléket és a rántott tököt megunták már az ember, akkor általában nekilát tölteni.

Kevés olajon kevés összemetélt hagymát dinsztelünk,



rászórunk két kicsiny vagy egy jókora maréknyi jó rizst, mikor az kicsinyt megbarnult, egy csokor mosott, vagdosott friss zöldfűszert, petrezselymet, görög bazsalikomot, majorannát vetünk belé, két gerezd zúzott fokhagymát, sót, borsot, pástétom, töltelék vagy valamilyen egyéb fűszerkeveréket, és az egészet felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje jól, de nem túlságosan, ez a kritikus mozzanat, a víznek a mennyisége, épp annyi kell legyen, amennyit felvesz majd a rizs, ezt kinek-kinek magának kell kikísérletezni, ezt nem lehet megmondani, ezt érezni kell, a vizet.

Amíg a rizs fő, addig meghámozzuk a tököt, cukkinit, mimást, kivájjuk a bélit, és a használható forgácsot, továbbá egy cső zöldpaprikát és egy szép paradicsomot beleaprítunk a fővő rizsába, a kibelezett tököket pedig besózzuk és bedörzsöljük fokhagymával kicsinyt.

Eztán készítünk egy kevés besamelt, vajon lisztet pirítunk tehát, sózzuk, borsozzuk, szerecsendiózzuk, fölengedjük tejjel és kavarjuk, kavarjuk, kavarjuk, mert odakap különben.

Ezután a kulimászt, amiben közben megpuhult a rizs, szépen betöltögetjük a tepsire helyezett tökkinikbe, lefedjük az egészet alufóliával és forró sütőbe toljuk.

Egy fertályóra elteltével kihúzzuk, bólintunk, hogy pont jókor tettük ezt, leöntjük a tököket vagy miket a besamellel, megszórjuk egy kis – vagy akár jó sok – reszelt sajttal és még sütjük egy negyedórát a dolgot.

Mikor aranybarnára sült, kivesszük és gyönyörködünk benne egy darabig. Mert szép.

De aztán már nincs más hátra: enni kell.

Az egész rossznak nem jó, de a töltelék kimondottan jóízű, és ha hozzá-hozzákaparunk a tökből, akkor csak elkopik lassan az is, a tök, mire az első hó lehull.

## **Tengeri dinnye**

Volt egy több mint kedves atyai barátom, az Öreg. Nem volt öreg egyébként soha, azt az életszakaszt kihagyta.

Egyszer majd írok róla becsülettel is, most csak a tengeri dinnyéjét mesélem el, tekintettel a közelgő szezorra.

Valamikor a nyolcvanas évek elején görögországi nyaralásra szánták el magukat, feleségével és egy baráti párral.

Erre a célra Öreg szerzett egy Opelt mindenekelőtt.

Volt neki ugyan négy, de egyik se volt jó.

Öreg pár hónappal előbb örökölt és akkor vett – gyorsan mielőtt az asszonya ocsúdhatott volna – négy Opelt, mert az volt a vágya világéletében, egy jó Opel.

De annyit nem örökölt, hogy egy újat vehetett volna, vett hát négyet, öreget, együtt voltak vagy száz évesek, gondolta, abból majd csinál egy jót – gépészmérnök volt az Öreg amúgy –, és csinált is, ami hol jó volt, hol nem, de az utazáshoz abszolút alkalmatlannak bizonyult, ugyanis nem fért bele a frizsider.

Ebbe a kétajtós összopelbe ugyanis repülőüléseket szerelt be az Öreg, amelyeket nem lehetett előredűteni, így hátra nem fért bele sem ember, sem frizsider, oda csak a vaddisznóbőröket hajigálta, amit üléskárpit gyanánt szerzett be, csak nem ült rajta soha, mert szúrt, mint a vaddisznógerezna.

Ezért az Öreg eladott két Opelt, három mosógépet és egy antik órát, és vett egy olyan Opelt, amelybe belefér a frizsider.

Akkor már csak frizsidert kellett szereznie.

Volt neki ugyan nyolc-tíz biztosan, de azok között nem lelt megfelelőre. Elment tehát a Király utcai bizományiba és ott vett két félig alkalmasat, amelyekből aztán beépített a kocsiba hátra egyet.

Akkor leölt egy disznót – a Rózsadomb tövében lakott egyébként –, és vett két májára hizlalt kacsát.

A szalonnát saját, mosógépből átbarkácsolt füstölőjében dolgozta föl.

Az induláskor telipakolta tehát a frizsidert: tett bele kolbászt, tíz kilót, szalonnát, disznózsírt kis bödönnel, paradicsompaprikát vagy öt lecsónyit, lilahagymát, főtt fejet, kenőmájast két rudat és egy hatalmas lábast, amelyben a sárgálló kacsazsír alatt két gyermekfejnyi kacsamáj lapult.

Akart még vinni tizenöt dinnyét, de akkor már az asszony föllázadt, ő Görögországba nem hajlandó dinnyét vinni, az Öreg ráhagyta hát.

Azon a nyáron meleg volt Görögországban és arrafelé mindenütt. De sehol olyan meleg nem lehet,

mint az Öreg kocsjában. A frizsider ugyanis remekül szolgált – vagyis tökéletesen hűtött bévül, és mint a kályha úgy fűtött kifelé.

Az asszony nem gondolta volna, hogy túléljük az utat. De túléltek. Megérkeztek a Korinthoszi-öbölbe szépen. Sátrat vertek, és az öreg gyorsan föltálat a tengerpartra egy jó kis hidegtálat, disznója javából.

És aztán diadalmasan előkapart a frizsider mögül egy jókora dinnyét, mely forró volt akár a friss lávakő.

– Majd meglátjátok, hogy a mi dinnyénknek párja nincsen, lehűtöm azonnal. – És beágyazta, ásta, körítette a dinnyét a tenger szélibe, gondosan.

Egy óra múlva fölszelte a vadászkeszivel.

Csak úgy harsant, roppant, vöröslött vidáman az otthoni dinnye.

Az asszony, szegény, jóízűn harapott a cikkbe. Megállt szájában a falat azonnal.

– Hol vetted ezt a dinnyét, Öreg? – nyögte.

– Hogyhogy hol!? Hát a Lehelen.

– És meglékeltetted?

– Tudod jól, hogy én mindig lékeltetek – mondta az Öreg haraggal, beleharapott egy hatalmasat a dinnyébe ő is, aztán elhallgatott, és ahogy lefolyt a dinnyéié a szája szélén, szakállán azonnal kicsapódott csillogón a só.

**Dózs**

Nyáron egyszer megrészegül az ember.

Általában alkotmányozási, honalapítási és más évfordulók évadján szokott megesni ez. Amikor az ember világgá, de legalábbis vidékké menekül a hivatalos tűzijátékosságok elől, hogy beleforduljon, belezuhanjon, belerészegedjék a kerti gasztronómia buja örömeibe.

Mindenekelőtt már délután tüzet rak a tűző nap alatt.

Hatalmas tüzet rak, beletéve mindent, ami éghető, ami fölös, ami szemét, aztán ami soká tartja majd a parazsat, ölnyi hasábot, combnyi rönköt, szétverhetetlen, ágas-bogas, őskori tuskót.

Kell három-négy óra, amíg ez elég, de kell is az idő a készülletekre.

A hús persze már két napja páclében érik. Akinek esze van, az egész pulykacombot is vesz, 386 forint most kilója és remekül beosztható, a húst durván le kell faragni róla, csontja mehet levesnek, jó savanykás, zöldséggel megrakott, rizsás, tejfeles, nyári húslevesnek, azt föl lehet tenni már jó korán, és elővezetni mikor az éhség érzetét először halljuk fölpanaszolni.

A felső combból kijön öt-hat klopfolható szelet, a többi cafadék nyársra lesz jó, azt külön tálba tesszük, mehet mellé szalonna, kolbász, cukkini, mindenféle nyesedék hús, hagyma, fokhagyma, mustár, sör, méz, válogatás nélkül mindenféle fűszer, aztán pácol, ha adódik, további hússzeleteket, tarját, karajt, pulykamellet az ember borba, szilvalekvárba, borecetbe, olíva-, szezám-, tökmagolajba, nem sajnál

citromhajat, babért, csirkehúst pácolhat aztán szójas, fokhagymás tejbe, továbbá afféle fásírtóhoz darált marhahúst keverhet lángolt kolbász bontott belével, hagymával, fűszerekkel és pacsmagolhat össze olajjal, bazsalikommal, kakukkfűvel, és hagyja érni, amíg a tűz leég.

Addig készülnek a saláták, minden kézügybe került anyagból, van ilyenkor friss uborka, azt fokhagymás, kapos joghurtba helyes reszelni, a paradicsomot bazsalikomos olajba fürdetni célirányos, a káposztának egyszerűen csak vékonyra szelve, köménnyel, ecettel, cukorral, sóval kell összeérnie, de csinál az ember ilyenkor, mikor elkapta a svung padlizsánsalátát és hideg tököt, majonézes krumplit és fokhagymás zöldbabot, még paprikasalátát is talán, amit – ki tudja miért – senki sem szeret.

Aztán, ha már kellő a parázs, szépen kezdi az ilyen rakni fölé a mindenféle húst és persze mellé, mi még odafér, gombát, cukkinit, padlizsánt, répát, tököt, ha azt is hozott valami jótét lélek, akkor jókora gomolyasajtot is fölszeletelt, fűszeres olajban forgatott és teszi a rostélyra azt is, és aztán csak szívja magába a füsttel áthatott pácolt hús szagát, és mered a titokzatos parázsba, csöppenő zsír alatt föl-föllobbanó lángba és gondolja, ott egyen meg a fene mindent, hisz az ember is csak egyszer él.

## **Dinnyegondok**

Kétféle az ember.

Az egyik eszi a dinnyét, a másik hordja el a héját az első után.

Mert aki eszi a dinnyét, az általában annyira telizabálja magát, hogy moccanni se bír, nemhogy takarítani.

Legföljebb odébb húzódik, ha már a legyek nagyon zavarják.

A dinnyeevők is többfélék, persze.

A legszimpatikusabb kézzel ragadja meg a cikket és úgy harapja, falja, zabálja, mint az ökör, mit sem törődve azzal, hogy képen, nyakán, mellén csorog a lé alá.

Az ilyet aztán el is lepik a legyek legott.

Van, aki – környezetét rémesen bosszantva ezzel – kiskéssel picikézi a tányér szélére mind a magját, hogy aztán ne lehessen megkülönböztetni a légytől azt.

Van, aki csak a közepét eszi, a többit eleve a legyeknek hagyva meg.

Mert a légy és a dinnye összetartoznak szétválaszthatatlanul.

Ahol dinnyét esznek, ott a légy az úr.

Így aztán, ki a légygel nem él, az küzdhet egész nyáron a dinnyehajjal, ami ráadásul roppant unpraktikus szemét, sok helyet fog, megtölti a zsákokat hamar, ki is szakítja azt, percek alatt rothad és lesz bűdös, viszont égni nehezen ég, a dinnyéié az asztalra, abroszra szárad észrevétlenül, de légyre gyakorolt vonzerejét így sem veszi el, a mag viszont szertehull és persze arra is seregei a légy, a légy, a légy.

Rémes a dinnye, ha jó is.

Ezért van az aztán, hogy aki nem bírja ki nélküle ilyenkor, az ha csak teheti, a dinnyét – lehetőleg közvetlenül távozás előtt – vendégségben eszi, ezért jár mindenki vendégségbe ilyenkor, s aki pedig nem, az nagyon várja a telet már.

## **Tepertős pogácsa**

Tepertő, töpörtyű – akinek van igaz falusi barátja, annak biztosan áll"ilyenkor a kamrában egy jókora tállal.

Nem igen fogy már, elmekdonelcesedett gyerek, aki finnyázva vagdossa le az ezerötszáz forintos prágai sonkaszelet széliről a két milliméteres zsírszegélyt, tepertőt nem eszik ab ovo, de az emberibb ízlésűek is ráuntak némiképp, ilyenkor betévedő vendéget meglepni alkalmas leginkább a három-öt hete kisütött tepertő.

Meg pogácsának, persze.

De bizony van gond azzal is, nem is hinné az ember, hogy ennyi.

A tepertő ledarálása még vidám munka, percek alatt végez vele az ember, el is bírja magát.

A keletkezett anyagot el kell aztán morzsolni cirka harmad mennyiségű liszttel, aztán összegyúrni gondosan szép, csillogó, sima golyóbissá.

Ezután kiszór az ember a deszkára húsz dekányi lisztet, krátert képez a halom közepin, beleügyeskedik két tojás sárgáját, behint kis sütőport, félpohárnyi



tejfelt, sót, kicsiny rumot, csöpet borocskát.

Igen ám, de alig nyúl az ember a tészta-ágyúhoz, a folyékony komponensek azonnal, mint kis patakok kezdenek csorogni sebesen a deszkán a nadrág felé. Kétségbeesett kapkodás, liszthintés, terelés, csapkodás következik, míg el nem hárul a baj, ha elhárul.

Nekiáll az ember gyúrni tehát valamit, de alig lendült bele, hökkenhet megint.

Nézi a deszkát: üres. Elűnt arról minden egészen.

Széttárja két mancsát az ember ilyenkor, hát látja, hogy bizony azokon tapad, csüng, csimbókosodik az egész kulimász.

Ilyenkor megmutatkozik a hátránya annak, ha az ember szőrös kezét örökölt őseitől.

Na, de végül csak keletkezik két golyóbisa. Egy barnás zsírgolyó és egy rumszagú lisztes.

Ez utóbbit kinyújtjuk szépen, a tetejére tesszük a zsírgolyót és széttapogatjuk ügyesen. A kétrétegű lapot óvatosan, vajastészta módra négyrét hajtogatjuk.

Ezután az ember megpihen. Elemezgetheti az addig történeteket. Aztán a kinyújtás, hajtogatás, elemzés műveletét még megismétli kétszer.

Kinyújtja végül, sűrűn besráfozza késsel, kiszaggatja vékony falú pohárral, kiszedegeti az üvegszilánkokat, bekeni tojássárgájával, fölrakosgatja a pogácsákat a kicsit kikent, lisztezett tepsibe, sütőbe teszi és reménykedik.

És nem hiába. Gyönyörűen kisül a pogácsa. Omlós lesz, ropogós, jóízű, és a gyerekek – vannak még

pedagógiai örömök – pillanatok alatt fölfalják az egészet.

A visszamaradt tepsit, amelyben centi vastagon tocsog a kisült disznósír, nem kell megmutatni nekik.

## **Kolbász**

Torom volt.

Január végén, disznó, saját.

A malacot persze nem magam neveltem, de egyébként mindent a magam emberei: barátaim, barátnőim, szomszédaim, ismerőseim intéztek, szúrtak, szeltek, kutyultak, vágtak, sóztak, töltöttek, hoztak, vittek, csináltak.

A malac is jó családból volt való, a patinás Becker-istállóban látta meg az ólvilágot, és ott is cseperedett majd százhetven kilóssá.

Az ölés szomorú aktusa még a malac szülőföldjén történt.

Hajnali hétkor négyen skodáztunk a tetthely felé: Imre, anyám tanítványából lett barátom, Öreg, tanítványomból lett barátom és Édes Pali, aki mostani munkahelyi szobatársamból lett barátom.

A helyszínen csatlakozott hozzánk a ház és a malac gazdája, továbbá Jóska, a gyorskezű, bivalyerős böllér.

Megannyi egészséges, nagydarab, vidám magyar ember dobta be a féldecit.

Az ölés simán ment, már amennyire egy ölés simán

mehet.

Csak – papírforma szerint pedig vidéki származék – Pali barátom lába remegett erősen, amivel szegény rángatózó malacon térdepelt.

A kultúrrovatban azért finomabban ölnek.

Ezért Pali az azonnal útnak induló vérszállító transzportba került. Tata vezetett a sáros, hepehupás földúton, a finom lelkű kultúros pedig szorongatta ölében a friss, meleg, habos, gőzölgő vérrel teli lábast.

Pál kiszállt a kocsiból, átadta a küldeményt és – mert mindig választékosan fogalmaz – azt mondta: „Kész!” Aztán ledőlt és föl sem kelt többé az ágyból. Három napon át csak némi alkoholt és gondosan adagolt és válogatott, gyengéd női gesztusokat volt hajlandó magához venni, nagy kegyesen.

Később még egyszer megpróbált fölvenni egy szálát a munkafolyamatok kusza szövevényéből, de akkor sem járt nagyobb szerencsével. Az üstből öntötte volna ki az abalét, már fogta is a forró, zsíros folyadékkal teli dögnehez vajlingot, amikor vita kerekedett fölötte, pontosabban az abalé fölött. Imre barátom azt mondta, hogy ki kell önteni, az Öreg, aki Pestről hozott magával tíz kést, két fejszét, egy üstöt, sőt még egy kevés húst is, váltig állította, hogy az abalét föl kell tenni főni, mert abból tíz-tizenkét óra alatt isteni zsír képződik.

Szegény, épp csak lábadozó Édes Pál húsz percen át állt az udvaron, pofával ráhajolva húsz liter májszagú, zavaros abalére. Aztán azt mondta: „Kész!” – letette az üstöt, bement a házba, visszafeküdt az ágyba és

ünnepélyesen megfogadta, hogy ő soha többé nem megy sehova, ezután mindig mindent telefonon fog intézni.

Mindez a hatalmi vákuum kritikus perceiben történt.

Derék böllér barátunk ugyanis egy kis időre tartalék állományba került. Nemcsak ő dolgozott nagy hatékonysággal és bámulatos gyorsasággal, de az a két liter pálinka is, amiről pedig megmondták, hogy vigyázzunk vele egy kicsit.

Nem baj, mentek a dolgok.

Délre megjött Pestről fél tucat szociológus, gyorsan megcsinálták a jelenlévők szociotérképét, összedobtak egy kiwisalátát, hisz a fokhagymás főtt fejhez az való, aztán elmentek borért. Az Öreg pedig föltette az abalevet a sparheltre diadalmasan, úgyhogy ha nincsen a gázrezsó, aznap biztosan hideget eszünk.

Délre, mire a malac is már többé-kevésbé félkész lett, megtelt a ház, az udvar és a szín.

Mindenki csinált valamit és mindent csinált valaki. Magam például tébláboltam és néztem, milyen flottul mennek a dolgok.

Jó torom volt.

A kolbász húsát hárman is kavarták.

Éledő böllér barátunk a helyi hagyományokat képviselte volna – ha tüke lett volna. De hiába született ő már itt, a faluban, sőt apja is hiába – ő nem tüke, nem őslakos, nem német őslakos. Ami persze lehet, hogy a kolbász szempontjából nem is tragédia.

A tüke ugyanis a kolbászba a darált hús, a fokhagyma, a fűszerek mellett passzírozott főtt

krumplit kevert. És mi ez ahhoz képest, hogy a helyi némettség sajtot, hálót sem csinált soha, nem ismerte a véres hurkát, a májasat se, abba, amit hurkának neveztek zsírkockákat aprított és végül meg is füstölte.

Szép dolog a hagyomány, de a kolbász az legyen csak kolbász.

Kiváltképp, ha első kolbász az a kolbász. Az első saját.

A felvidéki származású cigányteknőben csillogón vereslő kolbászhúsban keleméri, gödöllői, bajai, zuglói és pasaréti ízek vegyültek a tolnai zamatokkal.

Aztán jött az újvilág.

A hurkatöltő.

Amit Lizi nénitől kölcsönöztünk az egyéb alkalmatosságokkal, üstkályhával, üsttel, darálóval, miegymással együtt.

A hatalmas, masszív, öntöttvas darabnak oldalát a következő felirat ékesíti: „ENTERPRISE MFG Co. PHILA USA.”

Na?

Lizi néni nagyapjától örökölte ezt.

A századelőn számos falusi őslakos kerekedett fel, hogy áthajózva az óceánon, pár hónapot, évet valami amerikai gyárban ledolgozva, málnájában a kis dollár mellett ilyen alkalmatossággal térjen vissza a tolnai dombok közé.

Bizony, itt a derék Hainbuchok, Lohmanok, Tippelek, Beckerek már száz éve nem a hasukkal nyomták bele a fadugóval a primitív kályhacsőtöltőn át a

kolbászmasszát a bélbe, nem is a szokott, magyaros, direkte tekerőt alkalmazták, hanem ezt a csodamasinát – ők nemhogy Európához, de egyenesen az Újvilághoz zárkóztak már annak idején.

Minden elromlott mára itt – de ezek az áthajóztatott hurka töltők rendíthetetlenül működnek ma is.

Hát ezzel töltetett kolbászom, az első.

Szép lett a kolbász, nagyon szép.

Másnap reggel fölkerült a füstre.

Négy nap után vittük haza.

Gondosan akasztottuk föl az igazi helyére.

A kamrába. Ez egy kis különálló épület, szemben a hosszú házzal.

Nem lett bezárva nagyon. Ebben a faluban lopni nem szokás. A házunknak például egész nyáron nem volt fala, mégsem kélt lába semminek. Nem lett a kolbász elfogyasztva sem. Egy ilyen, igazi, saját kolbásznak szikkadnia kell.

Minden hét végén első utunk a kamrába vezetett. Néztük a szikkadást. Szikkadt a kolbász, mind a kilenc szál szikkadt gyönyörűen, száradt, érett, sötétedett és olyan szaga volt, mint egy mennyei, ... egyszóval jó kolbászsza volt.

A hatodik hét végén siettem hátra, mint a nyíl, akasztottam a kampót, vettem le a vasfület, nyitottam a hűvös helyiség nehéz ajtaját, néztem fölfelé és láttam azonnal, hogy ott van mind – a rúd.

Üresen.

Kolbásztalanul.

De ne sajnáljatok, azóta elkészült a sonkám. Kinn lóg a kamrában odafönn. Nem kóstoltam, várom, hogy érjen még egy kicsit.

## **Téli alma**

Majd negyven évet álltam fönn almafa nélkül.

Mára megadatott ez is. Almafa, nem is egy, de kettő. Nem tudom, milyen féle-fajta, nem is igen érdekel, mi tagadás – piros és jó, nekem ennyi elég.

Bioalma továbbá, nincsen bántva, nincsen oltva, metszve, törzse körül nincsen fölásva, kapálva, leveleit permedé soha még nem érte.

Nincs is a fának, gyümölcsnek baja semmi.

Szépen terem minden évben. Épp annyit, hogy tavaszig kitartson.

Ilyentájt érik be kellőn, szeptember vége felé, ilyenkor kerül sor az almaszüretre.

Enkézzel szedem le mind az almát, föl is mászom létrára, fára, amit nem érek el, azt fönnhagyom, abból a megfontolásból, hogy ott egye meg a fene.

Így is lesz alma, két teli kosárral.

Az egyikből a falusi ház hűvös istállójába kerül az alma, három polcra, szépen sorban, úgy, hogy egymáshoz ne érjen, a másik kosár fölautózik Budapestre, és ott a sokkal szűkösebb kamra polcaira rakom ki a termést belőle, minden helyet elfoglal az alma ilyenkor, a konzervek között, az üvegtartóban, a

krumpliskosárban, az edényekben, mindenütt alma van, még a szobába a ruhásszekrény tetejére, de még egy-két könyvespolcra is jut az almából, annyi van.

De aztán el is tölti az embert valami jó érzés, mikor végzett az alma betárazásával – van alma, jöhet a tél, alma már van.

Ezután már csak figyelni kell.

Alig telik el egy hét ugyanis, amikor egy, netán két almán furcsa elváltozások lesznek megfigyelhetők, megbarnul, sőt egészen megfeketedik egy-egy alma.

Persze nem az egész alma feketedik meg, csak a negyede, fele, úgyhogy ezt még nem szabad eldobni, mert a másik fele még jó, az ilyen almával még várok pár napot, amíg teljesen megfeketedik az egész, s csak akkor dobom ki.

Egy csöppet sem bánkódom a veszteség miatt, mit számít néhány alma, amikor annyi van.

Az is igaz viszont, hogy mire kidobtam az összes teljesen feketét, képződik néhány újabb negyedig, félig fekete alma, úgyhogy résen kell maradnom továbbra is, arról nem is beszélve, hogy ilyenkor már mind gyakrabban járnak gondolataim kedves falum felé, vajon az ottani almával mi lehet.

Mikor lejutok végre, első utam az istállóba visz, és bizony már ott is minden ötödik-hatodik alma fekete, úgyhogy munkához látok legott, megfogok egy teljesen fekete almát, kiállók vele az istálló ajtajába, és ahogy csak bírom, elhajítom a kert végibe. Aztán megyek be a következőért és hajítom azt is el.

Így elvagyok.



Pesten közben megint befeketedik néhány gyümölcs, úgyhogy visszatérve sem tudok pihenni.

Karácsonyra már csak a fele alma van meg.

De az már mind erős, egészséges alma, némelyik szinte kicsattan a pirosságtól, már-már azt hinné az ember, hogy soha meg nem feketedik az ilyen, de persze nem így van, február végére megfeketedik és így kidobhatóvá válik az almák zöme, talán csak egy tucatnyi marad itt is, ott is, de hát a magamfajta rutinos téli almás nem nyugtalankodik már, tudom, hogy az efféle mezőgazdasági dolgokhoz, mint a téli alma, türelem kell, eljön mindennek az ideje, ahogy a hó mindig elolvad, ahogy kipattannak mindig a rügyek, ahogy mind hosszabbak lesznek a mind melegebb napok, úgy feketedik meg minden alma egyszer.

Mikor valamikor május elején elhajintom az utolsó téli almát, elégedetten nézek a kéklő égen tovaszálló kicsiny, rothadt, fekete golyóbis után.

Hiába no: gondos gazdának, ha odafigyel, kitart az almája tavaszig.

## 7. TÁJJELLEG

### Magyar menü

Külhoni vendégeket láttunk vacsorára minap.

Egy kivétellel teljesen külhoniak voltak.

Szeretem az ilyen külhoni vendégeket, a teljesen külhoniakat, mert automatikusan föl vagyok mentve a beszélgetés alól.

Elég főznöm.

Az az egyik, aki nem volt teljesen külhoni, tehát szót értett velem, azt kérte, hogy valami igazi, magyaros koszttal rukkoljunk elő, olyannal, ami Svájcban – mert odavalósiak voltak – nem fordul elő, de legalábbis nem asztalon.

Magyaros vacsora – mi sem egyszerűbb.

Természetesen pörkölt, töltött káposzta, lecsó, halászlé szóba sem jöhetett – ez mind szerb közvetítéssel hozzánk keveredett török éték.

Utazó népség a helvét – törököt egyen Törökben.

Rántott dolgokért, csirkéért, borjúért elég ha Bécsig vesz jegyet.

Ha túrósra, tejszelesre vágyik, csuszára, sztrapacskára, gombócságokra, akkor a Kárpátok bércei felé vegye útját – az pediglen most nem magyarországi táj.

Bizony nem is könnyű igazi magyaros ételsort kreálni – de sikerült talán.

Mikor megjöttek, aperitiffel, jóféle Mecseki itókával leptem meg őket – bólogattak: ilyet még nem ittak soha.

Hors-d'oeuvre-ként magyaros ízelítőt vezettem elő.

Kapros túróval töltött zöldpaprika volt fehérrépa és kovászos uborkakarikákkal kerítve.

Trianonban ugyanis meghúzták az igazi sárga színűt, vagyis tölteni való zöldpaprikának a határait is – másutt van haragoszöld, élénksárga, piros, de olyan, mint minálunk, zöldessárga, nem fűzű, olyan nemigen.

Állítólag csak a kitelepített, a magyar föld ízei iránt nosztalgiával emlékező svábok, ők honosítottak meg német földön ilyent is.

A gyökér, más néven fehérrépa bizonyítottan nem fordul elő magyarul tájakon túl. Petrezselyem az igen, az tucatnyiféle is használatos a világban, de a gyökerét csak mifelénk nem hagyják a földben.

Uborkát kovászolni pedig, még embernek Svájcban nem jutott eszébe.

Megették, bólogattak hozzá, de ízlett nekik, különösen a gyökér, amin azért rágódtak egy keveset.

Ezután tökfőzelék jött.

A tököt másutt nem eszi ember. Csak a marha, csak a ló.

Persze ilyen-olyan apróbb tökféleségek, courgette-ek, cukkinik ismeretesek mindenfelé, de igazi, nagy darab magyar tök nemigen járja másutt. A liszttel berántott kapros tökfőzelék pedig bizonyosan honi

unikum. Tejfelletl sőrítettem, nem tejszínnel – az utóbbi van ott is, az előbbi nincsen.

Feltétként vajpuhára főzött, csontozott körömpörkölt került.

Megették azt is, igaz, nem részleteztem nekik, mit esznek, csak annyit mondtam: Schwein.

Az ezután következő mákos tésztától viszont meghökkentek nagyon.

Az önáluk kábítószerzámba megy.

Nem is igen kapni mákot, csak úgy, natúr.

Innivaló gyanánt kannás borból és enkézzel készített szódavízzel mixelt fröccsöt adtam.

Az alföldi kannás bor valódi magyaros revelációként érte őket, a harmincötéves szódásszifont pedig meg akarták venni.

Hiába: otthon patronált szifonos szódával – tudomásom szerint – csak a szlovákság és a csehség büszkélkedhet kívülünk ma már.

Mindent megették a vendégek, igaz, hébe-korba azért mintha irigykedő pillantásokat vetettek volna a gyerekek tányérjára – ők ugyanis a magyaros konyhát nem szenvedhetik, ők hússzeleteket kaptak Dubarry módra, vagyis főtt karfiollal ékesített sült húst, tojássárgájával, reszelt sajttal elkevert tejszínnel leöntve és úgy a sütőben aranyszínűre sütve, vajban párolt zöldbabbal, oregánós, olívás paradicsomsalátával.

## Pálpusztai

Volt egy kedves atyai barátom, akit élete derekán családjával együtt Svájcba sodort a sors. (Vagy, hogy az ő kifejezésével éljünk; a zürichi opera alkalmazásába szegődő mester disszidált.) Eleinte – mert nagyon szentimentális ember volt – kényelmesen szakított a múlttal, talán még azt is megfogadta, hogy nem tér haza többé, igyekezett elsvájciasodni, csak a könyvespolcon sorjázó Arany-, Vörösmarty-, Ady-, Karinthy-kötetek jeleztek valami eltéphetetlen konstans micsodát.

Meg a konyha.

A Mester ugyanis legendásan főzött. Mint sokat utazó, művelt ember, szorgosan fürkészte minden útjába kerülő kultúra gasztronómiai titkait, nevezetesen voltak indonéz vacsorái, később, mikor már hazajártak, mindig hoztak egészen különlegesen készített polipsalátát, de odakinn természetesen paprikás csirkéjéről, lángvörös gulyásáról, szegedies halászlevéről és kolozsvári töltött káposztájáról híresült el.

A Mestert mind gyakrabban látogatta meg szeretett anyósa, Böske mama, a Baross utcából. Utazás előtt mindig telefonált, hogy mit hozzon. A Mester mindig kiabált, hogy semmit. Aztán mégis mondott valamit, mert különben Böske mama leautóbuszozott Zomborba, ott vett kétszáz doboz májkonzervet, mert az a jó, és azt vitte el Zürichbe. Így jutott egy ízben a zürichi operazenekar szinte valamennyi tagja néhány tubus piros aranyhoz, a hetvenes évek végén pedig

helyi művészkörökben sokáig beszédtema volt négy szép rúd, kabátujjban leszállított lóparizer.

Egy ízben a Mester azt találta kiáltani a telefonba: „Hát akkor hozzá egy darab Pálpusztait...”

Miután Böske mama kiszállt belőle, a gép csak kétórás késéssel indulhatott tovább Frankfurtba, mert kutyákkal vizsgálták át minden zugát.

Hiába, százhusz kocka Pálpusztai nem múlik el nyomtalanul.

De a Mester örült nagyon. Rögtön ki is bontott egy csomagocskát. Vajas pirítóssal, újhagymával ette boldogan. Aznap még megevett hármát, másnap is kettőt, harmadnap is Pálpusztai szolgált a vacsora utáni spanyol vörösborhoz. De még mindig volt a spájzban száztizenhárom kocka. Kezdett érdekes szaga lenni a húsnak, tojásnak, lazacnak. Amikor a Mester felesége azzal toltá vissza a frissen kibontott szardíniát, hogy az is átvette a honi sajtszagot, a ládát kitették a teraszra.

Következtek a vendégek. A Mester lelkesen kínálta szeretett sajtját, mondogatta, hogy ez egy igazi magyar specialitás, egy rúzs baktériumokkal érő Romadur jellegű lágysajt, szaga ugyan pikáns, ám íze kellemes, aromás és pont annyira sós, amennyire kell.

Nem kellett. A legősibb sajtkultúrával átitatott nemzetek képviselői, “tapasztalt camembert-emberek, boursinbajnokok, roquefortisták sem tudtak megbarátkozni a Pálpusztáival. Ette a Mester, ameddig ehet.

A teraszra gyakran jártak jópofa feketerigók. A Mester felesége és fia kis tetőt is készített a

madaraknak.

Már csak negyven kocka volt, amikor a Mester egy hirtelen ötlettel vezérelve fölaprított egy kocka Pálpusztait és kis tálkákban kitette a madáretetőbe.

Azóta nem láttak rigót Zürichben.

A Mester bólintott: a Pálpusztai is csak olyan dolog tehát, mint Ady vagy a pesti viccek. Hiába igyekszünk, nem tudjuk megosztani mással. Csodálatos atyai barátom később gyakran jött haza, munkája is akadt, az öregkori hazatelepülés gondolata is foglalkoztatta már, amikor épp egy éve úgy döntött: az öregkort mégiscsak kihagyja.

Akik szerettük, emlékezzünk meg ma este róla egy kocka Pálpusztaival.

## **Absnicli**

Hiába nyafogunk – azért lassan visszatérnek a régi szép idők.

Például tíz évvel ezelőtt álmomban sem hittem volna, hogy én még fogok vásárolni fölírásra is.

A fölírás patinás intézményéről csak családi legendákból hallottam addig. Hogy például dédanyám a Lipót körút szinte minden üzletében, a Glasner péknél, a Pick Csemegésnél, a Dubovetz hentesnél, a Szálai cukrásznál, de még a Kerpel patikusnál is csak havonta egyszer fizetett, a fizetésnapon.

Az állami boltok korában, a hetvenes években,

amikor a bevásárlás szenvedélye felmenőimből szép lassan átöröklött belém, nem is gondolhattam efféle módra.

És lőn: ma már egy-egy kockásfüzetbe állandó rubrikám van nem csupán Pesten, két boltban is, Szalinál és Schwartz úrnál, de ha falun időzök, bizony ott sem föltétlenül kell készpénz zörögjön zsebemben, ha Marika üzletébe vagy netán, urambocsá! a kocsmába visz utam.

Mindenütt szépen fölírják adósságaimat, s azokat majd törlesztem, mikor ez módomban áll. És ez nem valami úri kiváltság, bizony vaskos mindegyik füzet.

Megértük ezt is.

És nem csupán a fölírás tért vissza a békebeli kereskedés világából.

De például az absnicli is.

Erről főként atyai barátomtól, a Légszesz utcában nevelkedett Galabárdi Zoltántól hallottam sokat.

Hogy ugyanis valamikor minden hentes tartott a pult alatt egy kartondobozt. Ebbe pottyantotta bele a párizsi, a téliszalámi, a májas, a kolbász végét, amit a világért sem adott volna úri vevőnek.

Ez a potyadékelegy, ami a dobozban összegyűlt, ez volt az absnicli.

Ezt aztán eladta a hentes külön. Ha volt valakinek tíz fillérje, akkor már mehetett is – hogy a Józsefvárosnál maradjunk – Jánosihoz a Népszínház utcába, mondjuk, vagy Kleinhez a Mátyás térre, vagy Teltschhez a Vígh utcába és már mondhatta is:

– Kérek négyért absniclit, hatért kenyeret!



(1935-ben 4Tj fillér volt a kenyér kilója, 20 fillér a krumplié, pengőért adtak egy kiló marhahúst.) Ilyenkor aztán a hentes megnézte a kuncsaftot jól mindenekelőtt, aztán tekintélyt parancsoló vörös markával lenyúlt a pult alá.

Az igazság pillanata volt ez: Kiderült, hogy mennyit ér a vevő a mester szemében.

Hisz kikerülhetett a zsírpapírra a pult alól egy maréknyi szalonnacafadék, disznósajtcsücsök, de akár egy nyolcdekányi friss parizer, sőt gyulai, sőt, urambocsá! testes szalámidarabka is.

Zoli barátom absztrakcióként kóstolt először életében téliszalámit – tizenöt éves korában.

Magam, mióta fogam van, eszem a szalámit – de absztrakcióval nem találkoztam negyven éven át.

Azt a hentesek kérés nélkül hozzácsapták a fölívágottakhoz.

Néha bosszantó volt, de belefért.

De ma Schwartz úr már mindig levágja gondosan.

S lassan levágja mindegyik.

A minap betértem a Klauzál téri Kaiserbe. Ez jó bolt, sokkal jobb, mint a Meinlek, de persze nagy bolt ez is, fölírás itt nem lehet...

De van más a múltból. Mert a fölívágottak pult tetején, legalább százféle szépen adjusztált hús- és húsnemű felett néhány különös pakkra figyeltem föl a minap.

A szokásos műanyagálcácskán párizsi, zalai, disznósajt, s még legalább tízféle áru volt fóliával csomagolva gondosan. Mind friss, mind gusztusos – és mind vége.

Absnicli – ugrott eszembe a történelmi lecke.

Megnéztem az árát – 13 8 forint. Legalább fél kiló finom hús. Fordultam is páromhoz azonnal:

– Vegyünk ilyen kettőt, isteni lesz a kutyának.

Elég hangosan mondhattam, hallhatták a mögöttem állók és a fiatal eladóleány is. Visszafordulva rögtön észrevettem, hogy az utóbbi furcsán néz rám. Hátranéztem.

Hárman álltak mögöttem. Mindhárman a követ nézték odalenn. A pulton három absniclis csomag volt.

Csendesen kértem húsz deka parizert és gyorsan eloldalogtam az Whiskas-dobozokkal megrakott gondolák felé.

## **Összkínai**

Szeretem a kínai kosztot.

Ki nem szereti?

Szoktam is csinálni és mindig remek lesz.

Persze előtte mindig spekulálok, milyen kínait is készítek éppen, milyen legyen a hús, marha, disznó, csirke, pulyka esetleg, milyen a rizs, főtt, sült, tojásos, zöldséges.

Aztán kivesszek a mélyhűtőből két zacskó húst.

Mivel a zacskókra soha nem írom föl, mit tartalmaznak, s mivel a fagyott hús – a csirke kivételével – elveszíti azon jellegzetességeit, melyek alapján más hústól megkülönböztető lehetne, így a

húsvételezés minálunk mindig egy zsákba, pontosabban zacskóba macska.

De őszintén szólva nem is nagyon érdekel, milyen hús az, ha fölolvadt, bármilyen hús is, apróra metélem és bepácolom sós, cukros, szójas, worcesteres, mézes, ecetes, borsos, szezámolajos, édes-savanyú fűszerkeverékes, ötfűszer keverékes, fokhagymás, szezámmagos, gyömbéres, ánizsos, csillagánizsos, narancsleves, fehérboros, sherrys kutymutyba.

Amíg a hús érik, főzök egy nagy adag rizsát, leszűröm, egy jókora serpenyőbe deponálom, kevés olajon kezdem pirítani és közben jó kínai módjára hozzáteszek ezt-azt: pörkölt mogyorót, mandulát, diót, mazsolát, kockázott répát, zellergumót, metélt új hagymát, vöröskáposztát, főtt tojást, kelkáposztát, zöldpaprikát, vízi gesztenyét.

Mikor a rizsa kész van, veszem a húst és egy másik serpenyőbe – sőt, miután már van az is –, vokba öntöm, és kezdem olajon sütni azt is.

Ha megkapott kicsinyt, kezdek rakosgatni hozzá olyan dolgokat, amiket a kínaiak is szoktak: bambuszcsírárt, rügyet, apró rákot, borban áztatott fafülgombát, lereszelt uborkát, zöldborsót, babot, szójakockát, ananászt, ha falun főzök kínait, ilyenkor ősszel egy fecskefészket is leverek a serpenyőbe az eresz alól, majd csinálnak tavasszal másikat, közben az egészet locsolgatom ezzel-azzal, szójaszósszal, sörrel, borral, pálinkával, hogy oda ne kapjon.

Aztán zsírjára, vagyis olajára sütöm és meghintem étkezési keményítővel.

Legvégén az egészbe belemetélek kettőt-hármat

abból az apró paprikából, amely a kandúr macskák egyik jellegzetes testrészének nevének neveztetik közönségesen.

Tányérra szedek a rizsából, a húsból, veszem pálcikámat, mind a hármát, ugyanis a célirányosabb használhatóság érdekében három pálcikát ügyesen egymás mellé ragasztottam technokollal és össze is befőttesgumiztam a végén és közepén, tapasztalatom szerint így lényegesen könnyebben lehet falni, csodálom is, hogy a kínaiak miért nem jöttek erre még rá, pedig úgy mondják, tehetséges, leleményes népség az is.

No, de legyen az már az ő bajuk – mi eszünk és szóhoz nem jutunk.

## **Dzsindzsör**

Kapós ember vagyok, amim van, nem magam szereztem, úgy kaptam általában.

Embereimet is kaptam egyebek között, szüleimtől, társaimtól, minden stációból, innen-onnan maradtak rám mind, kiket szeretek.

Mostani társamnak köszönhetem Mártit példának okáért, aki unokatestvér és egy csodálatos kis felvidéki városkában él, élt urával, két lányával, neki köszönhetem így egy kicsinyt egész Felvidéket, amit – dacára annak, hogy elvben utálok utazni – nagyon szívembe zártam.

Márti és falun élő szülei igazi felvidéki,

természetközeli nyersanyagokra, gombákra, házi tejtermékekre, friss zöldségekre, füvekre alapozott, tót hatásokkal megemelt konyhát visznek.

Megszerettem a ledózerolt polgárházak helyén álló lakótelepi lakást, amelyben a vizesblokk fala papundekliből van, de amelynek ablakán friss hegyi levegő áradt be mindig, a konyhából pedig, ahányszor ott időztünk, a tejszes vadasok, káposztás sztrapacskák, paradicsomos paszulyok illata áradt.

Csak a szegénység, csak az volt nagy kicsinyt.

Ami általánosan ekkora erre.

Márti negyvenöt éves, a helyi kórházban dolgozott ápolónőként vagy húsz éven át. Nyolc évvel ezelőtt, rokoni segedelemmel Pesten elvégzett egy gyógymasszázs tanfolyamot. Kiderült, csudás tehetsége van ehhez. Férje autóbuszsofőr volt, majd mikor a vállalat megszűnt, „Cseh”-be ment át dolgozni.

Közben a szlovákiai helyzet mára úgy alakult, hogy a kórházi dolgozók, tanárok, közalkalmazottak a legtermészetesebben nem kapnak fizetést hónapokon át.

Márti elhatározta, hogy kitör. Voltak példák, kapcsolatok, kipróbált – laikus számára átláthatatlan – utak. Át kellett jelentkezni „Cseh”-be, hihetetlen kalandos módon nyerni meg mindenféle hivatalosságot, szerezni be mindenféle papírt, majd repülőjegyet és akkor már csak föl kellett ülni a gépre, átmenni Amerikába, ott kezdeni dolgozni feketén, haldoklót ápolni, rokkantat masszírozni, bébiszitterkedni, közben tanulni nyelvet, majd valami sorsjegyen elnyerni zöldkártyát, közben egyetlen egy

amerikaival sem találkozni, aki valaha is hallott volna arról, hogy létezik egy Szlovákia nevezetű ország, ahol ráadásul páran beszélnek még magyarul is – érdekes módon Csehszlovákiát viszont mindenki ismeri –, kellett éltre tenni dollárt, aztán találni végre jó állást magán szépségszalokban. Kellett mindez ahhoz, hogy egy év elteltével Márti hazajöhessen.

A két gyerekért. Meg a válópert beadni, lakást kiadni. Elutazásuk előtt pár nappal jártunk náluk – féltő, utoljára.

Búcsúzóul egy tálcára fóliázott öklömnyi, göcsörtös gumót kaptam Mártitól. Láttam a ráragasztott címkén, hogy egy dollár húsz centbe került odakinn.

– Dzsindzsör – mondta szomorún. – Húsrá való, majd megcsinálod magadnak valahogy.

Itthon a gyömbért meghámoztam, apró kockákra vágtam. Most szójaszósszal leöntve egy kis üvegcsében tárolom. Ha húst sütök, rádobok pár kockát, ha fogam közé akad, el is rágcsálom, kesernyés, furcsa íze van, mondhatni: jó – de egy igazi, otthon szaggatott, sűrű, juhtúrós, apró pörccel meghintett sztrapacska, vagy egy habkönnyű, a gőzön szinte lebegő, hófehér knédli, vagy egy Márti-féle savanykás, paradicsomos, húsos káposzta, vagy egy édeskés, birsalmás paszuly, vagy egy magaszedte-szárította vargányából készített tejsavas leves lágy, bársonyos, erdei ízéhez persze nem fogható.

## **Szkennelt sztrapacska**

Ló Tasziló hírlapírónak könyve jött ki egykor.

Nincs túlzott jelentősége ennek, a kötetek egy része elkelt, nagyobb része mindenféle pincékben, zugokban porosodik és rohad, pár száz könyv Lóék előszobájában is bújik a cipőtartó mögött, néha könyvhéten, kultúra ünnepén vagy más jeles alkalomkor Ló fölmarkol lefelé indultában, és közönnyel expediál a kukába párat, hadd fogyjon, de persze szívesen ajándékozik, küld és osztogat boldognak és nem annak is bármikor.

Rendben van ez így, Ló ezt tartja természetesnek: ha valaki ír, akkor az mindenesetre meg nem jelenik, ha megjelenne mégis, könyvbe nem kerül, ha kötet összeállna mégis, telimarad hibával, borítója csúf lesz, ha mégsem így történne, akkor nem adnak érte pénzt, ha adnának érte mégis, akkor a könyv a kutyanak se kell.

Aztán meghal az ember és a könyv esetleg mégis kellene. Vagy nem. Inkább nem.

Úgy is lehet, úgy is szép és természetes, hogy könyve adatik tucát, sőt százszámra a mesternek, akit aztán attól az emelkedett pillanattól felejt el könyvkiadás, olvasó és a hálátlan utókor örökre, amint a család tagjai, a szövetség titkára és a minisztérium osztályvezetője elbúcsúztak egymástól a temető kapujában... Rendben van ez is.

Kötet nemigen izgatja Lót már, kötetből milliárdnyi van, az igazi könyv viszont a legritkább dolgok egyike, és azt nem lehet erőltetni, az vagy adatik, vagy nem.

Kis könyvét tehát boldogan osztja Ló, jut is belőle

ide-oda esetlegesen, közeli s távoli rokonnak, barátoknak, ismerősnek.

Így például pár hete egy távoli egzotikus országban is kezébe került egy odaszakadt és ott otthonivá vált magyarnak, (vagy volt magyarnak, legyen ez az ő szent magánügye), aki szakmájára nézve hírlapíró, munkahelyét tekintve pedig a helyi magyar nyelvű napilap jeles szerkesztője.

Kézhez vette Ló könyvét tehát, el is olvasta nyilván, ugyanis eltelt pár hét és váratlan küldeményt kapott Ló.

A távoli, egzotikus ország magyar nyelvű napilapjának egyik számát.

Az 5. oldalon könyvecskéjének szép méltatására lelt a főszerkesztő tollából és egy kis szemelvényt is mellékeltek a könyvből ráadásul.

Majd egy egész kolumnányi Ló.

Nem szokta magát olvasgatni Ló, de most a méltatás átfutása után nekilátott a saját szövegének is, valami gyanút fogott, vagy mi történt, megérzés, sejtelem, vagy más efféle misztikus dolog foroghatott fenn.

Rögtön a harmadik mondatnál megakadt.

Hm – gondolta magában és (ez sem szokása) elővette kötetét.

Kikereste a szóban forgó opust, amely a sztrapacska néven közismert táplálék Budapest egyik jellegzetes kerületében történő elkészítésének rejtelseibe vezeti be az olvasót.

A gyanú igazolódott: a negyedik mondatot lenyesték.

Sebaj gondolta Ló, lapnál előadódik az ilyesmi,



bizonyára kevés volt a hely, ezért maradt ki ez a zárójeles mondatocská, miszerint: „Szalonna az van otthon”.

Olvasott tovább. (Egész jó, gondolta közben.) De csakhamar megakadt újra. Vetette össze a két szöveget és kénytelenül kellett konstatálnia, hogy bizony az originális sztrapacská újabb csonkítást szenvedett: kimaradt három szó, miszerint: „lehet zsírral is”.

Most már kíváncsian folytatta.

A szövegben még két húzásra lelt. Az egyik így szól: „felaprítjuk a szalonnát és töpörtyűt sütünk”, a másik pedig: „A tetejére szórjuk a töpörtyűt és kész”.

Istenem – gondolta Ló –, hát a sztrapacská tepertő nélkül mit sem ér...

Tekintete ekkor az újságoldalt ékesítő képre révedt.

Szép, kerek tányér sztrapacská gusztállott azon.

Tetején csillogó tepertőszemek.

Spekulálni kezdett Ló.

Honnan szerezték a képet? Abban az országban, ahol a sólet, a falafel, a hummus, esetleg a shwarma, a kebab, a kuszkusz a rendes köznépi étel, sztrapacská viszont a legritkább esetben.

Aligha hihető, hogy azon a tájon közkézen forognának sztrapacská fotográfiák.

Honnan került akkor a kép?

Nyilván valaki itthonról vitte ki. (Vagy Tótföldről, persze...) Nézte a képet Ló.

Aztán kiment a konyhába és fellapozott pár képes

szakácskönyvet.

A kép egyikben se volt. Ekkor – néha akadnak különleges megérzései az embernek – leemelt egy köteg receptkártyát. Pár éve lehetett kapni ilyeneket, a kártya egyik oldalán szép színes kajakép, másik oldalán a receptura. Volt vagy kétszáz kártyája Lónak.

És tessék, közte a sztrapacska is!

De ez egy másik kép, látta Ló azonnal, hisz ezen a kész étel mellett egy gyönyörű, negyedkilós, húsos, füstölt szalonnadarab is ott pompázott a tányér szélén.

No, de...

Akárcsak előbb a két szöveget, most a két sztrapacskaképet nézte Ló. Nézte erősen. A két kép is ugyanaz volt.

A tányér is ugyanaz, a pörccdarabkák is mind ugyanott helyezkednek el: jobb szélén egy, fölötte srévizavi kettő, odébb egy magányos nagyobb darabka és így tovább.

Csak a nagy darab füstölt szalonna hiányzott a tányér széliről.

– Ezek kiszikkantották a szalonnát – hasított Lóba a felismerés.

És betették a tányér hiányzó darabját a kivágott szalonna helyére.

Nem lehetett kicsiny munka.

Alighanem órákig ülésezett egy egész szerkesztőbizottság az ő sztrapacskája ügyében.

No de a pöre a tetején? Miért maradt rajta a pöre? Miért nem tüntették el a pörccöt is?

Sose hitte volna Ló, hogy ennyi talány bújhat meg egy egyszerű, baráti recenzióban.

Nyilván a tördelő nem vállalta a dolgot.

A nagy darab szalonnát még csak-csak kiszkenelte, de azt már kerek pereg megtagadta, hogy a tepertőszemeket egyenként leszedje.

Ló előtt nyilvánvalóvá vált a kompromisszumos megoldás: A távoli kollégák eldöntötték, hogy az a pöre nem lehet másból, csak libahájból...

Nevetett magában Ló, meg dühöngött is kicsit, hisz – az ő meggyőződése szerint – a sztrapacska tepertő nélkül nem ér sokat, de hát istenem, legyünk toleránsak, egyék szegények csak úgy, natúr...

De egy kérdés még nem hagyta nyugodni Lót.

Miért pont a sztrapacskát választották a derék távoli kollégák?

Miért nem kerestek egy másik szöveget?

Van még a könyvecskében rengeteg recept, amely az ottani, szigorú előírásoknak is megfelel, a sült krumpli például, a retek, a liba...

Még egy jó fél napot spekulált Ló a szkennelt sztrapacskán, amíg végre minden megvilágosult előtte.

A távoli szerkesztő tótkomlói volt!

Magyar Alföldön lévő, szlovák faluban volt ő zsidógyerek. Amíg zsidógyereknek lehetett lenni e honban. (A család történetét szépen megírta az itt maradt testvér.) És már meg is bocsátotta a sztrapacskáján esett csonkítást Ló Tasziló.

Megbocsátott mindent, mert látta azonnal, amint a

szerkesztő, egy sokat látott és sokat szenvedett, hazáját az ősi, Szentföldön meglelő öreg, lehever hófehér házának teraszán, ahonnan messzire látni, felhőkarcolókra, autópályákra, templomtornyokra, minaretekre, óvárosra, kikötőre, narancs-, pálma- és fügefákra, és a tengerre persze, leül a szerkesztő a terazon és kézbe veszi az előző (és elűző) hazából érkezett kötetet, beleolvas, de kisvártatva leejti a kis könyvet szívére, szeme elhomályosul és halk sóhaj fakad ki kebeléből:

– Sztrapacska..., Istenem..., sztrapacska... hófehér, friss túróval elkevert, gőzölgő krumplinudli, amelyen csillog a tejfel, mint a hó... Ezt beteszem a lapba, ha addig élek is, kóserítom, hisz különben itt nem mehetne el, de beteszem... Sztrapacska, meghúzom és beteszem... Sztrapacska, istenem, sztrapacska... kicsit savanykás, kesernyés, messzi sztrapacska... bryndzové halusky.. .bozsemoj...

És a szerkesztő révedő szeme előtt lassan elhomályosulnak a pálmafák kontúrjai, megfakulnak a harsány narancsok és összefolyik a tenger a végtelen éggel.

## **Prai**

Ha csak egy estére is, de magam maradtam falun, magára pedig nem főz az ember, alkonyatra azért csak megéheztem, vívódtam, barátaim, szomszédok elláttak bőven nyersanyaggal, kis kazalnyi zöldbab szárad a gangon, mellette hetek óta két jókora tök várja

sorsának beteljesedését, káposzta is van két gurigával, de valahogy nem akaródzott pucolni, szelni sehogy sem.

Késő délután, mikor már végzett a kertben, szokása szerint meglátogatott drága szomszédunk Lizi néni is, megülni, diskurálni pár percet, maga van amúgy, maga maradt az egykor nagy, erős német parasztcsaládból, mióta édesanyja is elment három éve, ő bizony magára főz naponta, kis piros lábasban aprólékpörköltet egy hétre, túrós csuszát, krumplilevest, süt palacsintát, tarkedlit, annak felét áthozza persze.

Gondoltam hátha szolgál most valami ideával, megkértem, mit szoktak volt főzni ilyenkor nyáron, ami gyorsan megvan, de jó és laktató.

- Húst, drága kisszívem, húst.
- No, de ha mégsem.
- Hát akkor prait, például, kisszívem.

Elmondta akkor szépen a receptet, s miután elköszönt, mert ment már ledőlni – villannyal nem él a nyáron –, nekiláttam: fölszeltem laskára három jó kemény, frissen szedett hagymát, egy púpozott evőkanál zsíron majdnem barnára pirítottam, majd rádobtam három szintén púpozott kanál lisztet és sózás után folytonosan kevergettem a kulimászt. Ezt azután felöntöttem vízzel, egy kávéskanál ecettel, majd amikor kezdett sűrűsödni, beleütöttem két egész tojást. Ezután már óvatosabban kevertem, hogy nagyjából egyben maradjanak a buggyantott tojások, persze úgy gondoltam az se baj, ha szétfoszlanak kicsinyt, és nem lett baj valóban.

Érdekes állagú éték lett a végeredmény A hagymaleves, a sűrű hagymás rántás és a hagymafőzelék – ha van ilyen – rokona nyilván, tejfel nem mehetett bele, mert errefelé a németek ilyesmivel nem éltek. Ilyenkor, aratás idején hatalmas tányérral, öles karéj kenyérrel ették, magam most nem arattam ugyan, de jól esett végül, a hagymától édeskés, az ecettől savanykás lett. Reggel fölmelegítettem a maradékot, átvittem Lizi néninek, ne kelljen főznie ebédet, a hagymát tisztítja már második napja a gangon, megkóstoltattam vele a praiomat, ilyen volt-e az övéké egykor, megkóstolta s mondta:

– Ilyen, kisszívem, pont ilyen.

## **Bácskai rizses hús**

Tóth Jenő számítástechnikus beszerbült.

A múlt hét végére beszerbült egészen szegény.

Ő, aki nem volt szerb, nem volt az se anyja, apja, se kutyája, macskája soha, ő aki nem tanult, nem tudott szerbül, nem olvasott szerb szerzőket, nem ismerte Andricot, ő aki Szerbiában nem is járt, csak Dubrovnikban egyszer, de az sem Szerbia, ő váratlanul és hirtelen, valamikor úgy március végén elkezdett szerbül főzni.

És nem is főzött másképp azóta, csak úgy. Szerbül.

Volt egy szerb barátja, azt fölhívta naponta, és azzal gyakran találkozott, beszerzett valahonnan egy szakácskönyvet, ha nem is szerbet, de valami

jugoszlávot, el is keverte néha, és nem szerbet főzött, hanem horvátot, macedónt, de ő szerbnek főzte azt is.

Halászléjét például – híresen értett hozzá Tóth Jenő – attól fogva csorbásította: tojássárgájával sűrített tejszínnel habarta és citrommal savanyította. És halászlének keresztelte el viccesen.

A fasírtba többé nem kevert tejben áztatott, nyomkodott zsemlét, viszont jóval több hagymát metélt bele, szevapcsicsának keresztelte el, és integetett is hozzá mindig valami pápá-félét, mikor feladta.

Ha lecsót csinált, húst is kockázott alá, zöldséget és rizst tett bele, a töltött paprikát azontúl nem lében főzte, hanem sütőben készítette el, a töltött káposztát pedig édes káposztalevelek fölhasználásával tette föl, és rákapott a zeljanicára, ami spenóttal töltött tésztaféleség.

Gyakran készített gyuvecset is – mindig megmagyarázta, hogy az vegyes lakosságú tájakon annyit tesz: lángoló éj –, tehát pörkölt, paradicsom, paprika, padlizsán, illetve rizsrétegekből készült egytálat, de leggyakrabban mégiscsak szerb, más néven bácskai rizses húst csinált Tóth Jenő. Azt tudott, szokott és szeretett főzni addig is.

Nagy öntöttvas lábasban pörköltet csinált, egyszerűt, de jót, beleszórta a megmosott rizst, beleaprított három szem paradicsomot és három cső paprikát, sózta, borsozta és nagyon pirospaprikázta, összekutyulta az egészet, és beletett egy jókora keresztben félbevágott egész fokhagymát – egy felet ágyazott a tál egyik, másik felet a másik fertályába, lefedte és sütőbe tette.

Csudálatos volt ez a koszt, aki ette, sokáig emlegette, alighanem a fokhagyma íze tette oly felejthetetlenné Tóth szerb rizsét, aki csak kóstolta, az mondta is, hogy nem mos két napig fogat utána.

Tóth Jenő ezt főzött azon a napon is, bácskai rizses húst, sok paradicsommal, paprikával, zaftosat, csípőset, fokhagymásat, mikor megkapta a behívót.

Komótosan evett három jó tányérral belőle, és hiába ivott meg két féldecit, egy liter bort és egy kávét utána, mikor kilépett hatodikon lévő lakásának ablakán, a bácskainak ízét, zamatát érezte szájában akkor is.

### **Szász füstölt, főtt sült**

Tán van, aki tudja már, hogy szeretek Erdélyben kószálni, minden évben szerét ejtem, hogy egyszer-kétszer arra keveredjek, nem tudom, mi az oka ennek, talán mert vonzódok minden iránt, ami elmúlt, Erdélyben pedig minden elmúlt.

Legutóbbi utunkon a szászokba kóstoltunk bele, többek között, persze csak kicsit, éppen hogy, Erdély még így, lepusztulva is végtelenül gazdag, a jöttmentnek csak kóstolgatnia lehet belőle.

Sokat, kicsit túl sokat láttunk néhány nap alatt, a hetedik, nyolcadik erődtemplomnál már telítődni kezd a vándor, amint hogy a szomorúság is monotonná válik, ami elfogja az embert, ahogy meg-megkérdi minden egyes helyen a hatalmas kapukulcs őretől, hogy mára



hányan maradtak.

Nagyszében is szinte teljesen száztalanított – ezerhétszázan maradtak a harmincezerből, a város mai lakosságának nem teszik ki két százalékát.

De a várost nem lehet összekeverni mással, egy napon át jártuk utcáit, tereit, múzeumait, holtfáradtan tértünk be egy pincébe este.

Helyi specialitásokat is föltüntettek az étlapon.

Találomra választottam valamit.

Mikor kihozták, már ránézésre sokat ígért a dolog.

Gyönyörű, érett, sötétvörös színű húsdarab volt, melybe feketés csíkokat égetett a grillező vasa. Hozzá vékony sült krumplit és gőzölgő, savanykás illatú párolt káposztát adtak.

Ilyen finomat nem sokat ettem életemben.

A hús füstölt disznócomb volt, megfőzve és grillezve.

Úgy gondoltam, hogy ez alighanem szász koszt lehetett.

Miközben az egészen különleges ízű falatokat kéjjel forgattam szájamban, eszembe jutott, hogy én már találkoztam a szász húsiparral aznap.

A nagyobb főtéren, a Grosser Ringen lévő Bruckenthal Múzeumban is vizitáltunk egy órácskát délelőtt.

A Bruckenthal Sámuel – Erdély 18. századi kormányzója – által alapított gyűjtemény 1817 óta nyilvános. Az ember kissé hökkenve szemlézi a Cranach, a Tiziano, a Rubens, a Van Dyck képeket egyebek között.

Ráadásul az egyebek is figyelemre méltók.

Például, ha jól emlékszem, vagy két-három szobán keresztül csak egykoron itt élt szász előkelőségek arcképei sorakoztak.

Véletlenszerűen megálltam az egyik előtt és megnéztem alaposabban.

Roppant szép, gazdag, finom ruhát viselő szászt ábrázolt a kép. A lefestett szásznak szigorú, büszke, nemes arca volt, jómód, kultúra, öntudat és a közösséghez tartozás lenyűgöző magabiztossága sugárzott belőle.

Leginkább valami tudósnek vagy szenátornak vélte volna ezt a szászt az ember. Aki – mint a táblácskáról kisilabizáltuk – a szebeni hentes volt.

Így nézett ki egy szebeni mészáros akkor, amikor még Erdély Európa része volt. Képzelmű, hogy nézett ki egy pap, egy tanár, egy könyvtáros.

Nem akarom a derék kivételeket, a becsületes, művelt, jóra való húsiparosokat megbántani – de aki látott már mai átlagos kelet-európai hentest és összeveti azt ezzel a szász hentessel, az fogalmat alkothat magának arról, hogy mit veszítettünk mindnyájan a szászok szégyenteljes kiűzésével.

A negyedmillió szász nyolcszáz évig bírta közöttünk, nyolcszáz éven át viselte a folytonos háborúskodást, kibírta a törököt, tatárt, zúduló románt és elvakult magyart, kibírt mindent, de ezt már nem, a jóistennek ezt az emberiségre – egyébként alighanem joggal és okkal – kimért cinikus és könyörtelen büntetését, amit huszadik századnak neveznek, ezt már a büszke szászság sem élte túl.

Pár ezer öreg dacol még az idővel, vagy száz megmaradt erődtemplom és egy darabka hús, amelyet elkészítettünk itthon is, én kicsinyt olyan füstölt húst főztem, melyen van egy ujjnyi zsír is, hagymát, egész borsot, némi babért is tettünk a vizébe, aztán lehűtöttem, fölszeltem és a sütőben van már villanyos – grilleztük. A visszamaradt léből pedig pompás savanykás krumplifőzelék készült hozzá.

Különlegesen jó a szász étel, ami persze lehet, hogy román, de ennek nincsen semmi jelentősége.

## **Egy erdélyi szakácskönyv**

Szívszorító szakácskönyvet hozott barátom Erdélyből.

Pedig első látásra igazán nem tűnt annak – valami vidám kuriozitásra számítottam, mikor a gusztusos kötetet kézbe vettem és elolvastam a szerző nevét – báró Bornemissza Eleméerné Szilvássy Karola – és a könyv címét: Kipróbált receptek.

A borítón rézkarc, a vaskos toronyról eddigi tanulmányaim alapján úgy sejtettem, a múlt századi Marosvécsét ábrázolhatja, és a belső borítón lévő szöveg igazolt is.

Amikor az első receptbe beleolvastam, még inkább azt gondoltam, valami mulatságos kékvérű túltengésről lehet szó csupán, hisz ki tudná ma azt a Salzburgi libamájpástétomot komolyan venni, amihez három egész libamáj szükségeltetik, melyekből kettőt egy

éjjelre langyos tejbe áztatunk, aztán zsírban hagymával, szintén tejben puhult zsemlyével megpirítunk, mozsárban széttörünk, szitán átpasszírozunk, belekeverünk egy maréknyi összevagdossított főtt szarvasgombát, amely előtte cukrozott borban ázott, az egészhez hozzáöntjük a bort is, szegfűszegelőnk, borsozunk, majd szépen rétegesen összerakjuk a harmadik libamájjal, amelyet megsütöttünk és vékony szelekre vágunk elébb, és az egészet a végén a forró sütőbe toljuk kicsinyt.

Kinek lenne érkezése ma erre?

Aztán elolvastam a több mint harmincoldalas előszót, aztán így végigolvastam a recepteket és elkomorodtam nagyon.

Minden recepturából az elmúlás, a halál fuvallata csapott meg.

Egy írmagjában elpusztított társadalmi réteg, kultúra, világ dermedt, kövült gasztronómiai leletét tartottam kezemben.

Ez a társadalmi réteg a két háború közti erdélyi magyar arisztokrácia, amely nem csupán jó konyhát tartott, de egy páratlanul gazdag erdélyi magyar irodalmat is.

Mint a Marosi Ildikó által írt tanulmányértékű előszóból kiderül, a könyvecske egy kéziratos szakácskönyv másolata. A Kemény János hagyatékából előkerült eredeti gyűjtemény különlegessége – a fantasztikus ételeken túl – az, hogy szerzője a receptek többségénél feltünteti a forrást is, vagyis azt, hogy kitől, esetleg hol leste el az adott koszt elkészítésének fortélyait.

És ha úgy olvassuk a könyvet, hogy a szóban forgó ételhez kikeressük – Marosi Ildikó kalauzának segítségével – a kútfőt, bizony torokszorító olvasmánnyá válik az.

A szerző, Bornemisszáné Szilvássy Karola, Szilvássy Béla földbirtokos és báró Wass Antónia leánya.

Karola gyermekkorától ki és föltűnő, roppant szép eredeti és féktelen hölgy volt. Alakját Bánffy Miklós és Kemény János is megörökítették regényeikben. A legendás testű, büszke nő nem csupán a finom ételekért rajongott, hanem az érdekes, különc és tehetséges emberekért is, a botrányos esetekért, jelenetekért, melyekről, ha nem adódtak maguktól, ő saját személyűleg gondoskodott.

Karola házvezetőnéje egy kivégzett gyilkos szeretője volt évtizedeken át, akit annak – akasztott embertől való – gyerekével együtt vett magához. Karola egy báróné barátnővel kiment Dél-Afrikába is – vasúton, hajón, öszvérháton – sírkövet állítani unokatestvérének, Wass Albertnek, aki a búrok oldalán harcolva talált elesni ott.

Az extravagáns nő nemigen talált férjet magának, végül báró Bornemissza Elemérnek lett felesége, de az se vált be, ráadásul egyeden gyermekük is meghalt, úgyhogy külön éltek, Karola az otthagytott férjtől kapott bőséges apanázból egyébként, de hát miből másból.

Karola a két háború között a marosvásárhelyi Kemény Zsigmond Társaság és az Erdélyi Helikon „lelke” volt, a legjobb erdélyi írókat kévébe kötő marosvécsi találkozókat másod-háziasszonya – az

elsőről még esik szó.

1948-ban, hetvenkét évesen halt meg Kolozsvárott.

Házsongárdi sírjára az a Bánffy Miklós vitt vörös rózsát, akivel való többé-kevésbé köztudott kapcsolata – persze hullámvölgyekkel színesítve, de – évtizedeken át tartott, és aki barátnője halálát csak pár hónappal élte túl.

Persze mindenki meghal, de mégsem egészen mindegy, hogyan.

Itt van mindjárt a könyvecske második receptje, egy paradicsomzselé, amelyet bizonyos Olga barátnőjétől vett át Karola.

Bizony másként hámozzuk a paradicsomot és tesszük oda főni, ha tudjuk, hogy Olga, Ováryné, született Purjesz Olga volt, akinek szalonja a harmincas évek Kolozsvárának kulturális központjaként szolgálta az erdélyi magyar kultúrát és akinél a helyieken, Dzsida Jenőn, Karácsony Benőn, Kuncz Aladáron kívül mindenki megfordult, aki arra járt, Bartók, Móricz, Kosztolányi, és másképp adunk hozzá zöldfűszereket, és másként a zselatint, és másként törjük át és másként töltjük formába ezt a paradicsomzselét, ha tudjuk, hogy azt, akitől a recept származik, az 1944 szeptemberében betoppanó orosz, de legalábbis orosz egyenruhás katonák teljes családjával és teljes vendégségével együtt legéppisztolyozták.

Vagy itt van a pulyka-galantine, amelybe hiába teszünk bele mindent, csirkét, tejet, zsemlyét, vaját, tojást, libamáját, szalonnát, sonkát, makarónit, ugorkát, citromhéjat, gombát, ha tudjuk, hogy a

receptura Zári-ról származik, arról a birtokról, amelynek utolsó tulajdonosát, Horváth Artúrt 1944-ben a románok verték agyon irgalmatlanul.

A könyvben számos angol étel elkészítésének leírása is megtalálható. A receptek többsége felett az Augusztá név utal a forrásra.

Augusta a Helikon háziasszonya volt, Kemény Jánosné, született Augusztá Paton, származására nézve skót, aki valamikor a húszas években azért jött Erdélybe, hogy meglátogassa fivérét, aki az első háborúban mint internált rekedt ott. A fivér egyébiránt a mezősegi disznófajták tenyésztését szerette volna tanulmányozni, de csak a Monarchia és Magyarország széthullásának lehetett tanúja. De Augusztá is megrekedt, mert hozzáment báró Kemény Jánoshoz.

Így lett a skót disznótudós hűgából várúrnő és melleslegesen a két háború közti erdélyi magyar irodalom egyik fő pártfogója.

De hiába a sok nagyszerű ételleírás, a rakott krumpliszerű – de krumplipürével és darált hússal rakott – Shepherd's pie, a török specialitás Imambald, vagy a mandolás mézes kalács, ha tudjuk, hogy ezek mind annak a Kemény Jánosnak a konyhájából valók, akinek nemcsak kastélyát vették el, akit nem csak koldusszegénnyé tettek, hanem akinek még a tollat is kiverték kezéből.

Számos recept felett ez a helységnév áll: Sáromberke.

Sáromberkén Teleki Gemma kastélya volt.

Teleki Gemma apja Teleki volt, anyja Wesselényi, férje Teleki megint, Teleki Sámuel leszarmazottja, aki

az Afrika-utazótól nem csupán hatalmas kastélyt örökölt, teli elefántagyarakkal és oroszlánbőrökkel, hanem egy zseniális szakácsot is, Róbertet.

Pirckhan Róbert édesapja osztrák vadász volt, akit Samu bácsi, Teleki Sámuel hozatott Sáromberkére vadaskertetet csinálni, de a vadász nemcsak kertet, hanem gyerekeket is csinált, akiből Róbert, nem elég, hogy a legkisebb lett, de púpos is, úgyhogy Samu bácsi elhatározta, hogy kitaníttatja szakácsnak.

Ennek érdekében előbb a pesti Nemzeti Kaszinó, majd a német Waldeck herceg konyhájába küldte, ahol elég gyakori vendég volt az orosz cár, az pedig a gyomrára kényes volt nagyon.

Aztán Róbert Teleki Sámuel kedves vadász cimborájának, Rudolf trónörökösnek a szakácsa lett, és ott volt Mayerlingben is, azon a szomorú vasárnapon, épp posírozta a tojást, amikor beütött a baj.

Persze Róbert sem a trónörökösről, sem Mayerlingről nem beszélt soha senkinek – ő olyan úr volt a cselédek közül, amilyent ma már egyet sem lehetne lelteni a legnagyobb urak között sem.

Teleki Sámuel szakácsa zseni volt, aki egy-egy görgényi vadászaton három-négy királyra is főzött.

Aztán Róbert – hiába kapott volna mesebeli nyugdíjat – szegény maradt, koldusszegény, aztán megsüketült, majd megvakult, míg egy kegyelmes autó elgázolta végül.

De amikor lapozgatjuk ezt a könyvet, és megpróbálkozunk egy-egy sáromberki fogással, például a sajtos besamellel megkent hússzeletekkel,



amelyeket előbb kirántunk, majd egymás mellé teszünk, további besamelekkal leöntünk, és vajjal, sajttal meghintve kisütünk, vagy nekiveselkedünk a Crème-galuskának, amelyhez fölvert tojásfehérjéből szaggatott galuskákat kell szirupban kifőzni, leszűrni, vaníliakrémmel, barackízzel összerakni és úgy jégre tenni, akkor ne csupán az eltaposott szakács jusson eszünkbe, hanem annak gazdasszonya is.

Teleki Gemma.

Akiéi.

Családja Nyugatra menekült, ő Erdélyben maradt. Évtizedeken át zöldségesként tartotta el vagy inkább főnn magát, 1989 óta a Pofosz folyósít neki kis nyugdíjat, legyen ezért e szervezet neve áldott.

A zibói Wesselényi- és a sáromberki Teleki-kastély egykori úrnője ma, túl kilencvenedik életévén, egy marosvásárhelyi pinceodú lakója – gyönyörű tévéfilm készült róla nemrégiben.

Meg lehet látogatni még.

Hát ilyen ma egy erdélyi szakácskönyv, amely megjelent 1998-ban Csíkszeredán, a Magyar Bálint vezette Magyar Művelődési és Közoktatási Minisztérium támogatásával.

Ott a helye e szakácskönyvnek is a Nagy Európai Szakácskönyvkönyvtárban a többi szakácskönyv között, az erdélyi szász szakácskönyv, a felvidéki cipszer szakácskönyv, a bácskai sváb szakácskönyv, a pozsonyi német szakácskönyv, a kassai magyar szakácskönyv, a szudétanémet szakácskönyv, königsbergi szakácskönyv, a boszniai szakácskönyv, a koszovói szakácskönyv, a Házsongárd szakácskönyv, a

jeltelen sír szakácskönyv és a tömegsír szakácskönyv között.

## 8. A NYÁRI GYEREK ETETÉSE

### Bacon

Lót Pál, fiatal, ám tehetséges villanyszerelő abban az időben, amikor még nem állt a saját lábán, sokat gondolt arra, hogy mit fog majd csinálni akkor, amikor majd a saját lábára áll.

Tulajdonképpen három dologra vágyott Lót nagyon.

Egy sparheltre, egy igazi fatüzelésű sparheltre, amelynek minden pontján más-más hőmérsékletű a platnija. Másodszor pedig arra vágyott a szerelő, hogy a kamrában, a sparhelt mellett legyen neki egy ágya.

Harmadszor pedig azt gondolta Lót el, hogy őneki mindenekelőtt lesz majd egy óriási kamrája és ő azt telistelipakolja dolgokkal, de annyira, hogy aztán már ötöle akármi is megtörténhetik, mert arra volt Lót berendezkedve, hogy bármikor megtörténhetik bármi.

Elgondolta ezért például, hogy vesz majd száz üveg bort és akkor lesz neki száz üveg bora.

Azt is elgondolta, hogy lesz majd abban a kamrában mindig zsák krumpli, hagyma, zöldség, fűzérben fokhagyma, ládával liszt, húsz kilóval cukor, lóg majd pár oldal szalonna, egy-két szép sonka is, a polcokon majd sorakoznak a befőttek, lekvárok és mindenekelőtt lecsók és a konzervek, a zöldborsó, zöldbab, húskonzerv legalább húsz darab, májas egy

rahedli, paradicsom, piros arany, leveskockák, fűszerek, és lesz bab, só, mák és minden. Efféléket gondolt a szerelő. Néha.

Aztán egyszer a saját lábára állt. Valahogy rákerült. Egyszer csak azon találta magát.

És lett sparheltje és került melléje ágy. A sparheltet nem használta persze, hisz ott volt a gázrezsó, az ágyra ritkán heveredett, mert volt neki ágya a szobában.

És lett Lótnak kamrája is.

De nemigen pakolta tele, mert nem volt pénze rá.

Erre a Lót nem számított.

Mindegy, gondolta és villanyt szerelt.

Ha szerelt, mert nem mindig szerelt szegény, gyakran volt táppénzen, bizony meg-megrázta az áram néhanap, de havonta biztosan. Mondogatta is a felesége, mert az is került a lábhoz, sajátához, kamrához, két szép gyerekkel, mondogatta is az asszony:

– Látod, milyen hülye vagy te, Lót, miért nem mentél cukrásznak, a fagylalt nem ráz annyira...

De Lót csak megrándította vállát:

– Ki tudja azt, a fagylalt mit csinál...

De azért, ha mégiscsak bevégzett valami munkát és kasszírozott keveset, akkor vásárolt Lót, nem annyit, nem annyit, hogy attól bármi is történhessen, annyit nem tudott összeszerelni, csak éppen egy, két, három napra valót.

De az is volt valami.

Kis hús, zacskó krumpli, két levesnyi zöldség. Liszt, cukor, só, gríz. Kevés, de. Egy barátjától huszadikán kapott két zacskó gerslit is. Várta hozzá a babot.

Nemrégiben vett egy bacont.

Leesett valami kis pénz, amire nem is számított, hát vett egy gusztusos, sárgadobo-zú bacon konzervet. Több mint kétszáz forint volt.

Annak nagyon örült. Betette a spájzba a felső polcra és elment szerelni.

Szerelés közben egyre az járt az eszében – meg is legyintette az áram megint, szerencsére nem nagyon –, hogy mi mindent csinál majd – egyszer, ha kell, ha nem lesz más – abból a baconból.

Gondolta, hogy reggelire leválaszt a pakkból pár húsos szalonnalevével és tojás alá pirítja, persze vág bele hagymát, esetleg egy cső friss zöldpaprikát és egy szép paradicsomot is, ha annak lesz szezonja, ha nyáron történik meg a doboz nyitása.

Aztán gondolt arra is, miközben véste a falat, mert főként a falvésést bízták rá már csak Lót Pálra, gondolt arra is, hogy spagettit csinál majd a baconból á la carbonare. Ezt legjobban baconból lehet csinálni, apróra vágja, egészen apróra az ember a szalonnát, kisüti alaposan, tojással elkevert tejszínnel felönti, sózza, borsozza, megrottyantja, és a közben kifőtt tésztához adja.

De az is lehet – gondolta Lót Pál, miközben a sített sepepte –, hogy ha eljön az ideje majd, ha már minden kötél szakad és a baconra kerül a sor, akkor részeges csirkét csinál esetleg, az csak az ilyen baconnal jó, saját szalonnát képtelenség annyira hajszálvékonyra

vágni, amennyire kell, csak a bacon annyira vékony, amennyire ehhez a csirkéhez kell, beletekeri majd a rozmaringgal, sóval, borssal, miegymással finoman fűszerezett húsdarabokat – gondolta Lót, miközben teszegette szépen föl a kapcsolódobozok fedeleit – egy-egy szalonnalevélbe, egymás mellé sorakoztatja egy tűzálló tálba szépen, felönti háromnegyed liter borral, mellétesz három pohár tejfelt és beteszi a sütőbe, hogy majd burgonya, esetleg túrókrokettel adja, ha eljön az ideje, gondolta Lót Pál még akkor is, amikor ballagott haza, bekötött kézzel, mert a végén, az utolsó kapcsolónál csak megvágta magát a szikével, amivel a drótok végét pucolta.

Otthon otthon volt mindenki már.

Lót Pál köszönt kedvesen. Belépett a konyhába. Saját lábán. A frizsiderhez lépett, kivett egy sört, pattintott, leült és így szólt:

– Na.

És ekkor tekintete a konyhaasztalra tévedt. Egy kibontott konzervdoboz volt azon. Mellette zsíros szalonnamaradék. Kicsi. Épp, hogy valami. Kis zsírcsomócska. Húsos része már sehol. A bacon.

Lót Pál nem szólt egy szót sem, mert nem tudott szólni. Aztán csak ennyit mondott:

– A bacon...

Övéi megéreztek, hogy baj van.

– Megettem – mondta a kisebbik gyerek, hogy javítson a helyzeten valamit.

– Megetted? – képedt el a szerelő. – De hát miért?

– Mert éhes voltam.

- De mért pont a bacont?
- Mert az volt.
- És a rakott kel?
- Harmadik napja eszik szegények – szólt közbe Lótné.
- No, de én azt a bacont... Hát az tartalék.
- Honnan tudja?
- Hogyhogy honnan? Hát konzerv! Nem konzerv? Konzerv. A konzerv nem azért van, hogy csak úgy ukmukfukk megegyék.
- Hát mire való, Palikám?
- Hogy legyen. Hogy legyen valami akkor is, amikor már semmi sincs.
- Nem volt semmi...
- Volt rakott kel. És különben is. Nekem terveim voltak azzal a baconnal.
- Honnan tudja?
- Hát kérdezze meg.
- Nem voltál itthon.
- Hívjon fel!
- Minden májkonzervnél telegrafálnunk kell?
- Máj? Milyen máj? Ez bacon. És különben is: tanulja meg a gyerek, hogy spórolni kell! Hogy nincs pénz! Hogy nem lehet enni összevissza! Hogy rend kell a világba! Mert nem úgy vannak a dolgok, ahogy szeretnénk! – A villanyszerelő már üvöltött. – Egy életünk van. Egy baconunk volt. Meg kell számolni, miből hány van. Az a bacon el volt képzelve már! Egy

gyereket nevelni kell! Egy gyerek arra való! Mi az istennek kell gyerek, ha nem nevelni! Rendre, mindenre, baconra! Nem lehet belezabálni a világba csak úgy! Az a bacon az el volt képzelve! De hiába, minden hiába, mindig, soha, mindegy és úgyis...

Lótné zokogott persze már, a gyerekek szertemenekültek. A macskák, kutyák behúzódtak a sarokba.

Akkor lett egy durranás. Sötét lett a lakásban. És csend.

Egy körte kivágta a biztosítékot.

Lót gyertyát gyújtott, megcsinálta a villanyt, pattintott még egy sört, bocsánatot kért mindenkitől és nem képzelt el többé soha semmit, legalábbis annyira.

## **A nyári gyerek etetése**

Így nyáron sokféle gond a magára hagyott gyerek táplálása.

Elmegy az ember telekre, falura, a gyerekeknek persze jobb dolga van, nem jön, marad.

Ilyenkor aztán lehet spekulálni azon, mit hagyjunk neki enni.

A gyerek ugyanis ritkán önevő. A gyereket – általában harminc-negyvenéves koráig – etetni kell. Nem egyszerű dolog ez.

A gyerek ugyanis nem eszik semmi olyat, ami sokáig eláll, nem eszi a füstölt kolbászt, a szalonnát, a sonkát.



A gyerek csak steril, egyízű, jellegtelen kosztot eszik. Olyant, amin nem kell elgondolkodnia, ami nem lepi meg, amivel nem kell küzdeni.

A gyerek az étellel küzd csak, az ételhez még nem nőtt fel.

A gyereket nem érdekli a konyha. 0 tükörbe bámul és telefoncsöngésre vár. Nem tudja még, hogy a tükörben sose látja meg azt, akire pedig annyira kíváncsi, a telefonból pedig inkább baj származik majd, mint öröm.

Ez bizony egy jó sódarra sosem áll.

De a gyerek még nem eszik zsírosat, cupákosat, zaftosat, pikánsát, erősét, általában semmit nem eszik, ami jó.

Fagyasztva kár készételt hátrahagyni, fagyasztóba a gyerek nemigen turkál bele, sajnálja az időt a fölengedéssel, neki gyorsan kell bekapni valamit, mert késésben van máris szegény.

A gyerek azt hiszi, hogy el lehet a világon késni bármit is.

A gyerekeknek nem könnyű ételt hagyni hát.

Elsőre lehet kísérletezni a virslivel.

Azt megcsinálja magának. Egyszer. Aztán megunja.

A parizert megeszi, de csak vékony karikákban föltéve, vékonyan kent vajjas kenyérre, paradicsommal vagy uborkával.

Úgy, tömbben, hagyja megzöldülni azt is.

Ha panírozott húst hagyunk hátra, azt megsüti, de meg van sértve közben, mert facsarja orrát az égő olaj

szaga.

Ki is nyit minden ablakot legott, úgyhogy legokosabb, ha rögtön hozunk magunkkal egy új macskát.

Általában: elnyammog mindent, ami drága. Hamburgert, pizzát, mirelit rántott pulykamellet.

Ellensúlyként – bár annak is százharminc forint darabja – tubusos majonézt nyugodtan vehetünk, azt rányomja a kenyérre.

Ha van kenyér.

Arra minekünk kell nagyon ügyelnünk.

A gyerek ugyanis nem megy le kenyérért. Nem is igen tudja, hogy azt naponta venni szokták. A gyerek a kenyeret adottnak veszi.

A tejet dettó.

Lehet valami konzervet elől hagyni neki, megeszi jobb híján a májast, a kukoricát, persze csak úgy, kanállal, ha nagyon megszorul.

De a konzervekkel vigyázni kell.

Minden dobozt fölnyit a gyerek. Ami nincs kikészítve, szánva, ami nincs elől. Amit dugunk, tartalékolunk, gondolunk dőrén jeles napokra. Azt ő megleli, fölnyitja, beleszagol és belenyal. Aztán csak hagyja rohadni el.

Ajánlatos az ananász, spárga, gombakonzerveket idejekorán ágyneműtartóba, könyvek mögé rejteni...

A hátrahagyott gyereknek minden napra mást kell kispekulálnunk.

A gyerek a maradékot nem eszi.

Viszont mindenből mindig képez maradékot.

Amihez aztán többé nem nyúl.

Nem csupán nem eszi, de nem is teszi el azt.

Nem nyúl hozzá, nem dobja ki. Elnézi nyugodtan, hogy a maradék magától másszon tova.

Nehéz dolog ez.

Legokosabb – ha tehetjük – rábízni a gyerekekre a dolgot.

Pénzt hagyni ott neki. Abból biztosan nem marad.

## **Víkendvég**

Kamasz- és ifjúkoromban mostani enmagam megvetettem volna mélységesen.

Tizen-huszonevesen bizony nem sokra tartottam a hétvégi telkek, házikók, kertek rabjait, akiknek életritmusát a birtok szabja meg, akiknek drága ideje le- és fölutazással, kertészkedéssel, tábortüzeléssel, kétféle-éléssel, folytonos fölös jövés-selmenéssel kopik el.

Mára pedig, tessék... Ezt csütörtök délelőtt írom, de – talán érződik is – gondolataim már azon járnak, hogy mit kell holnapra vegyek, mit kell vinni az én kis falumba, van-e bekészítve ott fa elegendő, van-e az ottani hűtőben még valami hús, a pincében hány palack bor maradt.

Holnap, pénteken pedig – úri munkabeosztásom lehetőségeivel élve – már vásárlással, készülődéssel, pakolással töltöm az egész délelőttöt.

A beszerzést megnehezíti, hogy kétfelé kell gondolnom.

A gyerekek legtöbbször Pesten maradnak ugyanis.

Ahhoz nagyok már, hogy az öregeket a hétvégeken is viseljék, ahhoz viszont kicsik még, hogy önellássák magukat.

Bonyolult dolog ez, számtalan szempontot kell figyelembe venni, ízléseket és főzési kedveket, gyomorbajokat és szolid alkoholizmusokat, anyagi kondíciókat és kifejlett neurózisokat.

El is megy így aztán a hétből három nap erre – vásárlásra, utazásra, megérkezés utáni takarításra, főzésre, evésre, mosogatásra, vendéglátásra, etetésre, újabb főzésre, újabb ebédre, és újabbra, újabbra és aztán vasárnap indulás előtti takarításra, összepakolásra, indulásra, autózásra, megérkezésre.

Lelkem mélyén haragszom magamra ezért, hogy szétvásárolom, szétfőzöm, szétmosogatom magam, de aztán előbb-utóbb megbocsátok nekem – végül is oly mindegy, hogy az ember hogyan s miként fuserálja el az életét, fontos, hogy a munka alapos legyen.

Vasárnap délután a hazaúton feszt szorongok.

Vajon milyen állapotok várnak otthon?

A gyerekek ismernek már, ők még inkább szoronganak, egész vasárnap délután mosogatnak, takarítanak szegények, de hiába – valami biztosan nincsen úgy, nincsen ott, ahogy vagy ahol lennie kellene.

Belépek és úgy teszek, mintha nem néznék körül, nem vizslatnám a mosogatót, az asztalt, a kamrát, a

frizsidert a konyha kövét.

De azért látom, amit látok.

Persze nem szólok, nem szólok egy árva szót sem, csak ahogy belépek a konyhaszobába, nekilátok pakolni, pucolni, eltenni, fölteni, betenni, rakni a rendet.

Tapintatosan: szótlanul.

Általában azt az új fejleményt sem méltatom szóra, hogy az épp érettségizett kisebbik gyerek rákapott a főzésre.

Pedig ez új dolog, jó dolog – eddig csak ketchupos, sajtos spagettiből és telefonon rendelt pizzából állott a főzési tudomány. Eddig a gyerekek az volt a gasztronómiai alapvetése, hogy úrilány a kosztot eszi, nem pedig csinálja.

De a gondos nevelés, úgy látszik, mégsem téveszti el hatását: ma már főz a gyerek – ha maga van.

Egyszerű dolgokat főz, de főz, sőt kísérletezik, variál.

Örülök én ennek.

Egy rossz szokását azonban még nem vetette le – hogy ugyanis másnapos koszthoz az istennek se nyúl. Továbbá nem kanalizál.

Mindennap megfőz két-három fogást magára és persze barátjára, vendégeire, és minden fogásból a maradékot – és az mindig lesz, arra ügyel – elraktározza és ránkhagymányozza gondosan.

Így aztán, mikor megérkezem vasárnap este, a hűtőben, a kamra polcain hat-nyolc-féle étel maradékát találom.

Ehhez jön aztán, amit mi hozunk vidékről vissza, tour-retour.

Egy-egy kövesedő sajtdarab néha öt-hatszor is ingázik oda-vissza, gyakran ezer kilométert is beleteszünk, mire elrágcsálom végül önfeláldozón.

Engem nemigen neveltek semmire – sok minden belémivódott viszont.

Például az, hogy étket kidobni vétek.

Ezért aztán vasárnap esténként hazatérve, miután takarítottam, komplettíroztam, fölmértem a terepet, nekilátok hasznosítani a resztlit.

Például a múlt víkend zárására Pesten találtam: egy kis adag, alig szikkadt sajtos spagettit, egy tepsiben só-ágyon sült csirkének kis maradékát, egy fél lábas zacskós levest csavart tésztával, amit a szörnyű ázalékban látnom, nem fájt a szívem kicsinyt sem, nem is gondoltam arra, hogy én azt egy megtermett, fogós, fél napig is fővő, fél tyúkból készült, gazdagon zöldségeit, sűrű, sáfrányos, aranyló húslevesbe képzeltem el, mint ahogy nem sajnáltam azt a kevés, a spájz polcán talált, kiszáradt, haragoszöld főtt babot, amit csak a Nagycsarnok alagsorában lévő keleti kosztok boltjában lehet kapni, igen borsos áron, és én persze valami frissen sütött hátszínhez, ne adj' isten! bifsztekhez tartalékoltam.

Ezen nyersanyagok kiegészültek még némi penészes sajttal, haloványzöldes parizerrel és négy felbontott és félig lévő tejesdobozzal.

Ezen alapanyagokhoz járult aztán, amit mi hoztunk vissza faluról: mindenekelőtt egy doboz szlovák, majonézes, hagymás hal, amelyet lassan kéthetes

lévén, most már mindenképp meg kellett enni, de hát a hetes, fonnyadt, öt darab paprika sem állhatott volna tovább, a gyerek is hagyott pár lötykedt paradicsomot...

Summa summarum percek alatt összedobtam, az ötfogásos vasárnapi vacsorát.

Előételnek a halat adtam föl, azt követte a leves, amibe belecsempésztem a sült csirke foszlányait, és amelyet savanykás tejjel bolondítottam, majd egy kis sajtos tészta jött, amire rákapirgáltam a hűtőben talált félig, negyedig fogyott tejfelesdobozok alját, majd kis lecsó következett, méregerős, mert maradt egy cső bogymiszlói, de az erejét elnyomta a sósság, mindent bőkezűen sóztam ugyanis, levest, lecsót, tésztát, halat, sajnáltam volna kárbaveszni hagyni azt a rengeteg sót, amivel a gyerek ágyazott, de persze nem éreztek semmi sóízt, se tésztaízt, se erősét, sem lecsót, mert a hagymás hal hatalmas íze mindeneken és abszolúte diadalmaskodott.

De elfogyott minden.

Végül még a só is.

Hétfőn és kedden ugyanis csak sós krumplit vittem az ágyakba, teával.

## **Kutya-tallér**

Már említették e helyütt a magukra hagyott ifjak etetésének problémái.

Ezek zömmel abból fakadnak, hogy ez a korosztály a

létező legteljesebb közönnyel viseltetik a háztartás, a konyha, a gasztronómia minden problémája iránt.

Tizenhat és huszonhat év között a fiatalnak mindegy – tök, persze –, hogy mit eszik, hogyan és kivel. Éhség csillapítás a cél, lehetőleg ízetlen, sablonízű és mindenekelőtt készen száj elé adagolt tápalapanyaggal.

Saját, jó tanácsomat próbálgattam megfogadni a legutóbbi magukra hagyás alkalmával: Kapjanak egy kis készpénzt, oldják meg aztán, ahogy akarják.

De hát azért, péntek délelőtt, legyen az mégoly mostoha is, megenyhül az atyai szív – csak vettem egy jó maréknyi juhtúrót, gyorsan összekutyultam belőle egy isteni körözöttet, margarinnal, kis tejfellel, mustárral, sóval, pirospaprikával, köménnyel, újhagyma finomra metélt zöldjével és lazítottam az egészet, ahogy kell, egy fél deci sörrel, elsőrangú lett, vidám vörös színű, gusztusosán elegyengettem a tálban, megszórtam petrezselyemzölddel, hogy kínálja magát.

Vettem ehhez friss kenyeret is, aztán egy kevés tehéntúrót, megcsinálhatják majd csuszának, parizer is maradt a hűtő fenekén, savanyú is, a kamra plafonjáról jó néhány szál kolbász, szalámi lógott, s végül, ha már bevásárolt az ember, a hon maradó állatokra is gondol, kikészítettem konzervet, szárasztapot a macskáknak és mellesleg, csak mert föltűnt a boltban, vásároltam néhány zacskó kimondottan kutyának való sajtos tallért is, a kutya rajong mindenféle sós süteményért, igaz, hogy a kutya nem maradt a fiatalokkal, de gondoltam, jó lesz neki, ha megjövünk, belöktem a



szerzeményt a kamra zugába, és mentünk vidékre le barátostul, kutyástul, hogy főzhessünk, ehessünk, ihassunk végre három nap és három éjen át.

Aztán vasárnap este, a friss falusi lég okozta fáradtságot leküzdve csak belekukkantottam a pesti hűtőbe.

Láttam, ott száradt az egész körözött érintetlenül, a parizer vége már halványzöld színben úszott, a túró is megvolt bontatlanul, a kenyérből egy sercli nem sok, annyi sem fogyott, az persze föl sem merülhetett, hogy az isteni fűszeres házi kolbászból, szalámiból egy karika is hibádzott volna.

Hosszas vizslatás után kiviláglott, hogy egyetlen egy dolog fogyott el maradéktalanul, a sajtos tallér, melynek zacskóján kétcentis bold-betűkkel fehérlett az írás: ÁLLATELEDEL. Emberi fogyasztásra nem alkalmas, Vár. Exp. Imp. Kft. Budapest XVIII. ker. Dráva u. 2.

Az asztalon egy kis tálkában megleltem a tallér pár morzsányi maradékát, odavetettem a kutyának, aki undorral fordult el attól.

Pedig biztosan jó volt a tallér, a gyerekeknek ugyanis – istennek hála – nem lett kutyabajuk sem.

## **Új év – új élet**

Kétféle az ember.

Az egyik elmegy valahová szilveszterkor, a másik nem megy el.

Ez utóbbi is kétféle, persze.

Az egyikhez mennek, a másik – kényszer, vagy kényelem, vagy bölcsesség, vagy bánat okán, de – maga marad ezen az estén, vagy ami még rosszabb ezen is.

Az utóbbi típusnak előbbi alfajához tartozunk mi még.

Hozzánk jönnek.

Van ennek a státusnak előnye is, hátránya is egyként természetesen.

De idén nemigen volt ok panaszra: nem duzzadt abnormis létszámúra a nép, nem bóklászott az ember saját lakásában idegenek százai közt legalább egy ismerős arcot keresve, nem történt nagyobb káreset, nem esett érdemleges botrány, nem kellett közérdekű hívószámot tárcsázni.

Hiába, öregszünk.

Mégis, amikor egy efféle szolid, alig másfélszáz főt foglalkoztató, az előkészületekkel együtt többhetes, posztgraduális morzsabállal megfejelt eseménysorozat végén, január 2-án délelőtt az ember kikászálódik az ágyból s megindul a romok közt, fölismerhetetlen mintázatú szőnyegen bukdácsolva át, végigcsoszogva a sártól iszamos konyhakövön és az asztalra halmozott rászáradt tejfeles káposztacsimbókokkal dekorált tányérok, a telihamuzott poharak és a belegyömöszölt csikkkel gondosan visszaválthatatlanná tett üvegek tucatjai közt, matatni kezd valami Algopyrin után – nos ilyenkor az embernek, ha csak egy pillanatra is, de eszébe sajog, vajon nem lenne-e jobb lassan a másokhoz vendégségbe járók táborába igazolni át.

Különösen így volt ez még pár évvel ezelőtt is, amikor minálunk az együtt élő ifjabb nemzedék tevőleges részvételére a romeltakarításban bizony csak esetlegesen lehetett számítani.

Idén azonban másként lett ez is.

Sokéves pedagógiai munkálkodásomnak csak-csak beérett a gyümölcse.

Másodikán reggel a lányok, miután gondosan és hiánytalanul fölsorolták, hogy mit tettem, mondtam helytelent az elmúlt napokban, székembe ültettek, bekapcsolták a masinát, beállították a pasziánsz játéokra, és rámcsták az ajtót.

És öt-hat óra leforgása alatt kipucolták a lakást tokkal vonóval; elmosogattak, összesepertek, fölporszívóztak, fölsúroltak, az üvegeket összehordtak, az abroszokat kimosták, az edényeket, poharakat helyrerakták, a vizesblokkokat sterilizálták, a maradékokat kanalizálták, miközben szintén tétlenségre ültetett anyjokkal az elmúlt napokban fölvonult vendégeket egyenként és könnyörtelenül analizálták.

Nagyon meg voltam elégedve.

Magammal.

És ha szívós, konzekvens és szigorúan tudományos alapokon álló pedagógiai ténykedésem gyümölcse tovább érik, akkor jövőre már vendéglőbe sem kell levinni munka után a lányokat, mert ragaszkodnak majd ahhoz, hogy ők pusztítsák el maradéktalanul a maradék kocsonyát, amit igaz, hogy már a vendégek megtúrtak kissé, a javát, a húsos részeket kimazsolázták belőle, de ami még így, viharverten, alig

használtan, ötnaposán is ehető annak, aki jól van nevelve, aki étket kidobni nem bír, és aki öt-hat üvegben maradt pezsgőnek alját megitta éhgyomorral már.