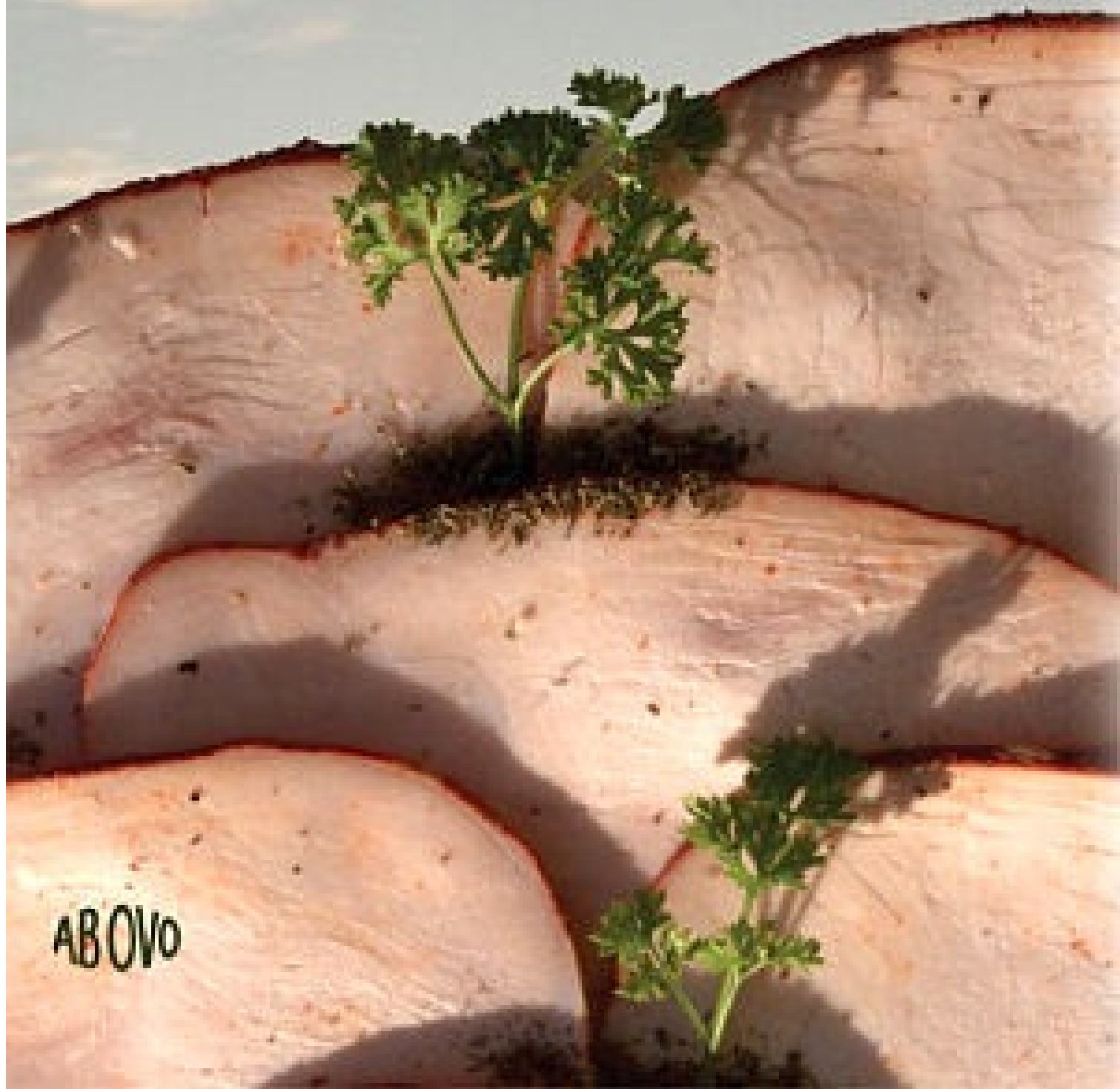


Bächer Iván

UTÓÍZ



ABOVO

„A lábas a nagy békítő. Ősi ellenségek kedves ízei vegyülnek, simulnak össze benne.

Különösen érvényes ez Közép-Európában, ahol évezredek óta keveregnek, kavarnak, csapnak össze és hatnak egymásra a népek, kultúrák, nemzetek, nyelvek, és persze csereberélődnek a lábosok is.

Ez a táj, vagy annak tekintélyes része az elmúlt évezredben két nagy birodalomhoz is tartozott: a mohamedán török és a keresztény osztrák álladalom volt az új évszázadokon át. Mindkét birodalom sokszínű, soknemzetiségű, soknyelvű és sokkonyhájú volt.

Mutasd meg lábasod, és megmondom nem csupán azt, hogy ki vagy, de azt is, hogy kivel voltál, kivel éltél, kivel küzdöttél a múltban.

Ha nem használsz piros paprikát, akkor török rabiga nem nyomta válladat soha.

Ha nem szaggatsz zubogó vízbe nokedlit, akkor a bécsi udvar kebelező karjai rövidek voltak már ahhoz, hogy téged elérjenek. Ha dióval töltesz halat, akkor alighanem zsidók között is éltél az elmúlt századokban..."

Bächer Iván

UTÓÍZ

ABOVO

© Bächer Iván, 2013

Felelős kiadó az Ab Ovo Kiadó igazgatója

Szerkesztő Pataki Judit

Borító, illusztrációk és tipográfia Török Szonja

ISBN 978-615-5353-31-4

Tartalom

[Velőszó](#)

[Praktikák](#)

[Botturmix](#)

[Házi sokkolás](#)

[Kármentés](#)

[Dobozba főzés](#)

[Lánckoszt](#)

[A távfőző](#)

[Biotárolás](#)

[Molnár-féle lekvárfrőző](#)

[Búcsúcsupor](#)

[Férfikonyha](#)

[Vedégekacsa](#)

[Ünnep után](#)

[Népkonyha](#)

[Nagylábos](#)

[Az osztrák konyha](#)

[Bécsi falatok](#)

[Az én krupli levesem](#)

[A cseh konyha](#)

[A szlovák konyha](#)

[Elfeledett magyar étek](#)

[A Nyírség konyhája](#)

[Az ukrán konyha](#)

[Padlutka](#)

[A román konyha](#)

[Tót hót dog](#)

[A szerb konyha](#)

[A horvát konyha](#)

[A magyar konyha](#)

[Magyarosok](#)

Hétköznapok

Szerdaleves

Paradicsom

Cseresznyeecsata

A retek

Kelkáposzta-főzelék

Igazi brassói

Fokhagyma

Kecsképörkölt

Kakaspörkölt

Kovászos uborka

Sajtos rúd

Csirkemáj spenóttal, krumplival, körtével, paradicsommal

Gőzgombóc

Puliszka

Sertécsülök pékné módra

Sajtóhibás meggyes

Meggyesbítés

Rántott csirke

Daragaluska

Napi étrend

Jeles napok

Csuka

Szarvasgomba

Polip

Azok a régi szép húsvétok

Karácsonyi asztal

Téli kamra

Dubarry

Téli gombászás

Parázsló

A parázsló

Borjúlepetés

Kerti kemence

Erkélygrill
Birkapörkölt
Az utolsó lecsó

Velőszó

Legjobban a velő hiányzik. A jó kis kicuppanó, hófehér, rezgő, gyorsan pirítósra kent, sózott, borsozott csontvelő, ami után egy jó ideig nincsen is az embernek kedve enni mást.

Persze a többi is eszembe ötlük nemegyszer: a szaladzó főtt marha omlós cupákkal, az enkézzel összeállított sólet, a pacal, a tüdő, a köröm.

Érdekes módon legkevésbé a szesz hiányzik. De azért hébe-korba csak felködlik emlékezetemben egy-egy krigli habos, hideg sör.

Ebben a könyvben búcsúzom, emlékezem, visszarévedek és felidézek.

Búcsúzom a jó kis disznósajtoktól, abált szalonnáktól, emlékezem a sok hurkára, kolbászra.

Nem panaszkodom; ettem eleget. Sokat és sokfélét. Sok egyszerű, parasztos,

„klottgatyás" ételt, és megkóstolhattam különlegességeket is; a medvetalpon kívül szinte minden csemegét: bélszíneket, homárt, békacombot, cápauszonyt, teknőcöt.

Régi receptjeimből, étírásaimból válogattam össze egy csokorral ebben a könyvben. Az írásokból kirajzolódnak elmúlt életem stációi is - lassan huszonöt éve írogatok étellel, konyhával, főzéssel, sütéssel kapcsolatos dolgozatokat, tanulmányozható, mikor hol éltem, hogyan és kivel. De ilyen szempontból nem rendezgettem az írásokat; a mára koncentrálok, emlékeimet hagyom szabadon gomolyogni.

Bächer Iván

Praktikák

Botturmix

Zászló Ákos mechanikus kapott egy botturmixot. Egy jó éve történt ez meg vele. Levetett botturmix volt, lányától kapta, aki vett egy jobbat, ügyesebbet, kezesebbet, szebbet, s apjának ajándékozta a régit. Zászló nem is igazán örült eleinte a botturmixnak, persze nem szólt, nem is mutatta, sőt, de a lelke mélyén úgy érezte, minek őneki botturmix, ha egyszer megvolt ötvenhárom éven át botturmix nélkül is, azt a kicsi időt, ami még hátravan, kibírta volna így.

Mindazonáltal fölerősítette a falra a szerszámot, mert olyan botturmix volt, falra erősíthető, világoskék amúgy.

Jó fél éven át hozzá se nyúlt aztán a botturmixhoz Zászló Ákos.

Míg tavasszal meg nem vette az az évi rendes spárgáját, mert minden évben szokott venni spárgát, mikor eljön a szezonja, egyszer, és meg nem csinálta az az évi rendes spárgalevesét, mert minden évben azt szokott készíteni az évi rendes spárgájából, levest.

Megtisztította a spárgát, fölaprította, megpárolta kis vajon, fölengedte húslével, borsozta, sózta, főzte, s megkóstolta aztán. Konstatálta: fás. Mondta is az asszonynak, mert mindig szokta mondani az asszonynak a dolgokat: „Fás.” „Hát főzd tovább, marha!”, mondta erre a feleség, és fejtette tovább a keresztrejtvényt, mert folyton keresztrejtvényt fejtett.

Főzte tovább Zászló, kóstolta, még mindig fás volt. Mondta, hogy még mindig fás. „Hát miért nem csinálsz krémleves? Ott a botturmixod! Marha!”, vont a vállát az asszony, s fejtett tovább. Elgondolkodott ezen Zászló, s végül megvonta vállát ő is: „Miért ne? Egyszer élünk.” Avval bedugta a botturmix csatlakozóját a konnektorba, belenyomta a botturmix végét a lábosba, és beterítette a konyhát spárgalével és spárgadarabokkal. „Ott van hozzá az a hosszúkás műanyag edény. Abban kell csinálni. Marha!” Áttöltött három merőkanállal abba Zászló, s összeturmixolta jól. Megcsinálta az egész maradék levessel, s aztán szépen belegírozta azt, megszórta

petrezselyemmel, s miután meg is kóstolta, nem győzte mondogatni, hogy milyen jó lett. Mondta is neki az asszony, fejtés közben: „Na látod, marha.”

Másnap karalábélevest csinált Zászló, s rövid gondolkodás után megturmixolta azt is krémlevesnek, s bizony az is elsőrangúra sikerült, „így sokkal jobban kijön az íze a dolgoknak”, állapította meg. „Naná, hogy. Marha!”

A következő napokban Zászló már direkte úgy nézelődött a boltban, hogy mit lehet összeturmixolni majd. Zöldséglevest készített, majd karfiolt, s lelkesen tapasztalta, hogy egyik jobb lett, mint a másik.

Minek részletezni: Zászló Ákos rákapott a botra. Mindennap összeturmixolt valamit: előbb csak főtt zellert, gombát, uborkát, cukkinit, kelbimbót, káposztát, tököt, borsót, babot, később megpróbálkozott mással is.

Megturmixolta a szardíniát, azután meg a főtt halat. És nem csupán krumplipürét készített, de a rósejbnit is elsőrangúan összeturmixolta. Egyáltalán: minden turmixolható, sőt turmixolandó, mert úgy a jó.

Botturmixolta hát a húsokat is. Főtt csirkemellel kezdett, s miután látta, hogy megy, „húsbomba”, mondta büszkén a pép felett. „Fiúsabb a húsnál”, botturmixolta a főtt disznóhúst, majd a marhát, később a pörköltet, a sültet is, s persze a velőt, a májat, a pacalt, a tüdőt.

A kenyér turmixolásával voltak gondjai, de hamar rájött, hogy be kell csak áztatni előtte. A főtt tészta viszont csak jó alaposan kell megfőzni, s máris turmixolható, csak úgy, mint a tarhonya, a rizs vagy a főtt tojás.

Végül a kész rántott húst is összeturmixolta, igaz abban sok munkája volt, de megérte. „Látod, eddig külön volt a hús, meg a panír, most viszont nem lehet megkülönböztetni őket, fantasztikus. Minden falatban benne van minden. Ez rántotthús-eszencia. Csodálatos.”

„Marha!”, mondta az asszony, s fejtette a rejtvényt tovább.

Így aztán nem vette észre, hogy ott áll Zászló mögötte, s merőn nézi őt, s szemében furcsa tűz lobog fel, s kezében a botturmix megremeg.

Házi sokkolás

Oda kell figyelni a dolgokra. Szokta mondogatni barátom. Sokszorosan igaz ez ilyenkor, mikor eljön a disznóölések ideje megint. Arra kell aztán csak odafigyelni igazán.

Természetesen a legtöbb vidéki házban, ahol esedékes ilyes esemény, örömteli várakozással tekintenek annak elébe. A disznótor, akárhányadszor van is az embernek része benne, akármilyen fárasztó munka is, mégiscsak ünnep. A van ünnepe, a jut ünnepe, ünnepe annak, hogy ha szegények vagyunk is, de legalább ilyenkor, ünnepek idején mégiscsak húst eszünk hússal. Bizony sok városi nem engedheti ezt meg magának, sok, nagyon sok.

Falun legalább az ember, ha nem földönfutó egészen, csak szegény, disznót vághat legalább.

Persze, aki negyven-ötven, pláne százötven, kétszáz disznóölésen részt vett már tevőlegesen, az tudja jól: a disznótor nem csupán könnyed diadalmenet.

Oda kell figyelni ott nagyon.

A disznóölés nem csupán a falu puha csöndjébe jólesően belehasító malacvisítás, nem csupán a hajnali sötétbe fölragyogó lángja a pörkölőknek, nem csak a rénfára fölhúzott állatból kiboruló pompás belezet, nem csak az első harapás a megpörkölt fülből, nem csupán a früstökre gyorsan friss kenyér és csípős savanyú kíséretében befalt majoránnás, hagymás feketére sült vér, nem csak a fűszeres forralt bor párája, az abálóból kihalászott főtt szívéből, májából, feje húsból kanyarintott, csipet sóval meghintett falat, nem csak a két kézzel való dagonya a teknőben púposodó lágy töltelékéből, nem

csupán a készülő hurkáknak, kolbászoknak végtelenül kígyózó tekervényei, nem csupán a vacsora végül, a levessel, káposztával, hálóban sült töltelékkel, peccsenyével és annyiféle jóval.

Nem: a tor munka, mégpedig kemény. És nem is veszélytelen. Oda kell mindenre figyelni ott. A disznótor veszélyes üzem.

Rögtön az elején ott az ölés, az máris egy kritikus pont.

Persze, előbb vagy utóbb sikerülni szokott, ritka, hogy a harcból nem az ember kerül ki győztesen, de volt már példa arra is. Nem is oly rég adtak ilyenről hírt a lapok. Szomorú dolog volt. A tragédiának egyébként ugyanaz volt a forrása, mint a legtöbb disznótoros balesetnek. A paraszti lelemény. A vidéki magyar ember ugyanis furfangos, ötletes, s bár tiszteli a hagyományt, de hajlik az újra is.

Mindig akad, aki nem éri be a disznó ölésének évezredek módjával, hanem megpróbálkozik egyszerűsíteni: puskával, pisztollyal, szögbelövővel, gyógyszerrel, vízbe fullasztással, hurokkal, mikor, mi jut kézre és észbe. Karcsi barátom például kábít, hogy ne szenvedjen az állat. Az óljából kicibált hatalmas jószágot egy szintén hatalmas fejsze fokával irtózatossággal hókon veri. Mindig talált. Egyszer nem. De az emlékezetes volt. Egyrészt, mert a környülállók csak csodával határos módon kerülte el a célt tévesztett pörölycsapás, másrészt, mert elbizonytalanodván, Karcsi további három ütése nem bizonyult elég erősnek, a malac sehogy se feküdt meg, viszont igencsak elvesztette szegény a fejét, éktelen dühvel támadott, hat embernek kellett leteperni végül a kegyelemdőféshez.

Az ilyes bajokat elkerülendő szoktak aztán - a nagyüzemi vágóhidakon alkalmazott módszert a háztájba ültetve át - árammal kísérletezni. Csak arra nem számít az ötletes gazda, hogy a barkácsolt házi sokkoló könnyen visszaüt. Ez történt nemrégiben, ne is beszéljünk róla többet, a malac még ma is él.

De hát szinte mindenkinek volt már olyan élménye, hogy a leszúrt és kivérzett állat, egyszer csak föl pattan, és a felette elégedetten

kortyolgotó házi népet kuglibábokként szórva szertesét elviharzik. Vannak leölhetetlen malacok. A böllér már lemetélte a fejét szegénynek, de az mégis újra és újra lábra kap. Komoly sérüléseket tud ejteni egy harcias malac, fogat, szemet kirúg könnyeden, mély sebeket harap ki.

De ha már bevégeztetett biztosan, azután is eshet baj, nem egy.

A kisebbek közé tartozik, hogy a malac lecsúszik a vizes asztalról a sárba, a lábra. Minden szezonban országosan jó néhány száz rénfa dől fel, vagy csúszik szét spárgába a ráaggatott malaccal.

A forró víz, az éles kések, bárdok veszélyeit ecsetelni se kell.

S aztán a sonka, a kolbász bizony nagyon igényli az odafigyelést a páclében, sóban, és odafönn a füstön is. Bizony kevés szomorúbb látvány, mikor a gyönyörű sódarba, húsos szalonnába egér, isten ne adja, patkány veszi magát bele, s ott ténykedik napokon át.

A füstölő pedig akkor jó, ha füstöl, amikor lángol, nyugodtan lehet valami bajt sejteni. Oda kell figyelni nagyon. A föllógatott töltelékek, sonkák, húсок, körmök, szalonnák alatt szépen lángra kap a füstre csöpögő zsír, s aztán, ha a láng talál valami alkalmas fogódzót, lepottyant szalonnaoldalt, valami fászerkezetnek belógó darabját, fölcsaphat az áruig is, és ha minden összejön, bizony olyan csodálatos fáklyaként tud lobogni egy füstölő, hogy aztán egy egész falunak megvan száz évre a beszélőfalója.

Vannak aztán speciális balesetek, melyek közül a legfurcsább kétségtelenül az, ami pár éve esett meg. A malac már halva volt, pontosabban halva vélték lenni. De hirtelen elkezdett izegni-mozogni mégis. Már a pörzsöléshez készülődtek, beleállították a meleg vízbe is a palackot, hát így támadhatott az ötlet: a munkálatoknak első fázisát lehetne tán bevégezni gázzal is.

Játékos kedvű a falusi nép, jó heccre könnyen kapható: bedugta az egyik a pörzsölő csövét szegény pára véres, vicsorgó szájába, lenyomta jól, a másik meg meglekerte a gázcsapot, s nem sajnálta a gázt a malactól, aki pillanatok alatt ki is szenvedett.

Aztán nekiláttak a pörkölésnek is. Nekivezették a dübörgő lángot a testnek.

Csak arra nem gondolt senki sem, hogy a sok gáz ott maradt, benne a malacban.

A hatalmas robbanás másnapján még a harmadik szomszéd házának tetején is találtak némi alkatrészt a malacból.

Azt mondják, a disznó azért praktikus jószág, mert minden része fölhasználható.

Ez a példány a totális kivételek közé tartozott.

Jobb tehát a torban sem kísérletezni. Oda kell a dolgokra figyelni csupán.

Kármentés

Ez rendszeren hét elején válik aktuálissá.

Amikor fonnyadni kezd a pénteken vett zöldpaprika, megszottyán a paradicsom, puhul a répa, előkerül valami zugból egy még használható gombafej, s persze ott van a megmaradt cukkini, patisszon, más tökféleség, ami sehogy sem bír fogyni, amikor hús is kerül.

Kedden aztán, mikor már minden főtt maradék, üres leveske, szikkadt vakaró, lábas oldalára kövült krumpliféleség végképp elkopott, ilyenkor egy tepsi vagy jénai alját fellocsoljuk egy evőkanálnyi olajjal, vajjal, margarinnal, zsírral.

Abba aztán elkezdjük belerakosgatni mindazt, ami nyersanyag maradt.

De azért egy jó háztartásbeli, csak megágyaz a maradéknak valami hússal.

Egy csirkét fölaprítunk tehát, vagy vesszük a két csirke megfelelő alkatrészeit, tehát a nyolc félcombót és a négy szárnyat. Meg lehet kérdezni, hogy miért van csirkénk? Mert valami csirkének mindig lennie kell. Ha csak egy kicsike pénze van az embernek, akkor vesz két csirkét, és lefagyasztja gyorsan. Így amikor nincsen pénze, akkor is lesz csirkéje legalább. Csirkénk van tehát.

Elterítjük a tepsiben a húsdarabokat, Tíz szem apró, hat szem közepes, vagy négy jókora szem krumplit meghámozunk, megmosunk, és hosszúkás hasábokra vágunk, és szépen elrendezzük a csirkehúsok között. Krumplinak is kell lennie, de hát erről nem is kell szólni. Ahol nincsen egy fél zsák krumpli a sutban, ott megtörténhet bármi bármikor. Ezután már jöhetnek a mentendő adalékok. Két szem puhuló paradicsomot megmosunk, fölcikkezünk, s beletesszük a tepsibe. Sárgarépat, két vastosabb darabot tisztítunk, karikázunk, vegyítünk. Húsos paprika is mehet bele két cső, ha ráncos is. Megnézzük, mink van még. Ha van gombánk, nem habozunk beletenni azt. Semmi baja nem lesz az egésznek semmiféle ízetlen dolgoktól, padlizsántól, töktől, patisszontól. Fél hagyma mehet a szélire. Megyünk tovább. Az utat a fölrebbenő muslinca- raj mutatja jól. Ahol fölszáll, kivesszük alóla, ami ott volt. Mehet a tepsibe barnuló alma, kemény körte, fáradó banán, töppedt szőlőszem marékkal. Megkezdett fél citromokat rányomogathatjuk nyugodtan. Mikor már nem találunk semmit, mi kárba veszhet, sózzuk, borsozzuk, és bátran fűszerezünk borsikafűvel, rozmaringgal, szerecsendióval, bármivel. Meglocsoljuk egy kevés olajjal, vagy vajjal, lefedjük alufóliával, és a sütőbe toljuk. Sütjük. Mikor már szép puha, kivesszük. Leszedjük róla az alufóliát, kicsit megkenjük a húsokat mézzel, ráreszelünk egy kis kókemény sajtmaradékot, és pirosra, barnásra, szépre, jóra sütjük a tetejét.

Akkor jó, ha zaftos.

Zaftos.

Dobozba főzés

Én krumplit soha két kilónál kevesebbet meg nem pucoltam. Soha másfél kilós húsdarabnál kisebbre hentespultnál rá nem mutattam. Soha fél kiló rizsnél kevesebbet a forró zsiradékba, vagy a lobogó vízbe bele nem vettem.

Minálunk mindig sok emberre történt a főzés. Népkonyhába születtünk bele.

Első és másfeledik életemben, mikor szüleinkkel éltünk egy fedél alatt húgommal, sógorommal, unokahúgommal, soros barátnőimmal, majd feleségemmel, és minden létező és elképzelhető és elképzelhetetlen hozzánk tartozóval, vendéggel, rokonnal, betérővel és betévedővel, természetesen volt ez így.

De nemigen változott a helyzet második életemben sem, amikor is kétlaki voltam. Ha falun időztem, ott vagy egyedül tengettem három-négy napot, s ilyenkor a hétvégi maradékokból éltem, no meg mindig volt hova mennem vacsorálni, vagy pedig - hétvégeken leginkább - változatlanul hat-nyolc-tíz személyre kalkulálva kerekedtem kedves bolti körutamra föl.

Most, kettő és feledik életemet élem éppen.

Állandóan vidéken lakom, kettecskén viszont. Pestre vendégségbe járok, esténként nemigen lepnek meg beugrók, benézők, betévedők. Ez is egy műfaj, két emberre főzni, de ebbe nemigen tudhatom belegyakorolni magam. Legtöbbször dobozba főzünk ugyanis.

Láttam már ilyent, öreg papát, aki hetente kétszer fölszerelkezett a dobozaival, nyakába vette a várost, és végigvizitálta és ellátta táplálékkal „kirepült” leszármazottait. De hát más látni valamit, és más benne lenni abban.

Dobozba főzünk manapság tehát. Nem rossz dolog ez sem, megvan a szépsége, hangulata, különösen, ha azért meglehetősen gyakorta változik személyes etetéssel is.

Dobozba főzünk.

A konyhai munkapult alatti szekrény alsó polcozata színültig van mindenféle kicsi, nagy, közepes, kerek, szögletes, ovális négyszegletes, műanyag és műanyag tetejű fémdobozzal.

Ha belépek egy boltba, már rááll a szemem a jó dobozra rögtön.

A dobozba főző értője lesz a dobozoknak is.

Nem minden doboz alkalmas ugyanis. Vannak vékony, eltörő, ide-oda nyeklő dobozok, vannak, amelyekre soha nem passzol a tető jól. Én például, ha ízlik nekik, ha nem, mindig Carte d'Or fagyaltot veszek. Mert annak elsőrangú a doboza. Elég merev, nem törik, s jól záródik a fedele is. Garnírunak, savanyúnak, kisebb adagoknak megteszi a vékonyabb falú salátás, tepertős műanyag doboz, bár az elég gyorsan kopik. Persze, kell tartani pár tucat igazi, komoly műanyag és fémdobozt is, a sültetekhez, húsokhoz, sólethez, töltött káposztához, s más komoly dolgokhoz. Ebben az esetben az okoz komoly gondot, hogy a kiürült dobozok hogyan kerüljenek vissza hozzánk. A levesek és a leves dolgok természetesen nem szállíthatók másban, csakis befőttes üvegekben. Meg is nő az ársziója ezeknek egy dobozba főző háztartásban. Azelőtt utáltam az üres befőttes üvegeket, mert csak fogták a helyet a spájzban. Most viszont alig győzőm gyűjtögetni azokat, még a zacskós savanyúságról is leszoktam, pedig errefelé igen sokféle és igen kitűnő minőségű kapható, de hát kell az üveg, abban veszem a céklát, uborkát.

Ugyanúgy tucatnyi főre folyik a főzés tehát, ugyanúgy tekintetbe vétetik, hogy az egyik nem eszi a baromfit, a másik nem túri a petrezselymet semmiben, mint azelőtt. Csak éppen nem helyben fogyasztásra készül a koszt, hanem házhoz szállítatik.

Néha megfordul a fejemben, hogy vajon elfogy-e majd a küldemény, vagy csak úgy ránk hagyják, hadd csinálják, hadd örüljenek a szegény öregek, de hát az anyai gondoskodás elementaritásának gátat emelni nem tudhatok, és nem is akarok.

Szépen leszűröm a levest, egyik nagyobb dobozba teszek egy kis

főtt répát, gyökeret, krumplit, zellergumót, másikba főtt húst, persze letisztítva minden zsiradéktól, csirkemellét, tarját, szegynek a húsosát. Egy harmadik, kicsiny dobozba kerül a főtt tészta, s végül, ha kihűlt, telitöltöm az üveget is a levessel, és rácsavarom a tetejét gondosan.

Lánckoszt

Az ember ritkán főzhet minden kötöttségtől mentesen, szabadon, csak úgy bele a világba. Ne bánjuk: boldogtalan az, kinek kötöttsége nincsen.

Az egyik tipikus, konyhai kötöttség a maradék.

Az ember, ugye, főz egy csülköt vagy a szerencsésebbje sonkát, és azt illón elfogyasztja kemény tojással, újhagymával, retekkel, tormával, családdal, sörrrel, borral, pálinkával.

Másnap aztán vizslatjuk a frizsidert - mi maradt?

Sonka, az nem. De megmaradt a leve, és jó néhány kemény tojás.

A sonkaléből tehát készítünk egy jó kis salátalevest - fejes salátát kis vajon dinsztelünk, meghintjük liszttel, felöntjük a sonkalével, ecettel ízesítjük, egy tejföllel elkevert tojássárgájával sűrítjük, és pirított kenyérkockával tálaljuk - a kemény tojásból pedig margarin, mustár, só, bors, snidling, miegymás hozzáadásával keverünk egy adag zsidó-, elegánsabban lengyeltojást.

Ez csak friss házikenyérrel jó: veszünk hát egy szép nagyot. Két nap alatt elfogy a kencénk, és mi ott állunk egy szikkadt fél veknival. Egyik részét fölaprózzuk és félretesszük prézlinek, a másik részéből pedig - úgyis régen ettünk húst - csinálunk tizenöt pogácsa fasírtot. Ehhez köreteként főtt rizst adunk. Másnap tehát ott állunk egy halom rizzsel. Készítünk tehát egy pörköltet nagyon hosszú, finom, paradicsomos, paprikás, tavaszi zafttal, melynek egy részét

összekutyuljuk a rizzsel, és már meg is van a rizses hús, ami persze nem az az igazi, de jó.

Sajnáljuk az egész pörköltet fölhasználni, harmadát eltesszük, és abból lesz majd tejföllel finomítva a jó kis hortobágyi. No, palacsintatésztánk az marad bőven, úgyhogy eljön az ideje a bundás almának. Az alma olcsó, sokat veszünk, persze nem fogy, mikor tehát már töppedni kezd, rászánjuk magunkat egy almás húsrá.

(Jénaiban, cserépben vagy vaslábasban egymásra rétegeljük az alma- és a hússzeleteket, vaját dobunk rá, sózzuk, bazsalikomozzuk, borsikafüvezzük, és megsütjük.) Az almás húshoz krumplipüré illik, amelyből aztán mindig megmarad legalább ötmaréknyi. Kis liszt, só, tojás, és már meg is van a krokett. Az aranyárgára kisütött, habkönnyű hurkácskához - egyszer élünk - kissé pikáns, barna zaftos álvadast készítünk. Ebből marad egy kevés, másnap tehát főzünk hozzá makarónit. És mivel makaróni mindig marad, másnapra készítünk sajtos - gyereknek ketchuppal meglöttyintett - tésztát. Ha kezdenek valami húst reklamálni, a maradék sajthoz, ketchuphoz veszünk hát virslit és egypár tojással tegyük be a sütőbe. A fönmaradó három pár virsli éppen elég lesz egy paprikás krumplihoz. A paprikás krumpli maradékából - hús úgy sincsen már benne - természetesen krumplis tészta, magyarul grenadírmars lesz. Ez sok borssal jó, a sok bors pedig kiköveteli a finom fejes salátát. Ebből veszünk öt fejet, mert a Lehelen éppen olcsó. Mi mást is készíthetnénk a megmaradt két fejből, ha nem egy jó kis salátalevest.

Ám mivel az csak sonkaléből az igazi, sóhajtunk egy nagyot, és veszünk egy szép sonkát vagy csülköt, úgyis közeleg a húsvét...

A távfőző

Mikor beléptem, meglepve láttam, hogy Pálma ül a pultnál. Rég láttam őt, azelőtt gyakorta vacsoráztak férjével, Péterrel itt, de már

egy jó éve nem bukkant fel egyikőjük sem. Azt persze tudtuk, hisz' kicsiny város ez, hogy beütött a baj, szétmentek, zúrós válásuk is volt, kemény perekkel búcsúztak egymástól. Már amennyire búcsúzni lehető egy kamasz lánnyal, akivel akadt gond már a válás előtt is, sokat betegeskedett, rosszul tanult, évet is ismételt talán. Pedig Pálma középiskolai tanár volt, kémia-fizika szakos. Sokat aligha keresett, igaz, Péter mellett nem is szorult erre rá.

Pálma ruganyos, kisportolt, szép nő volt, mindenki irigyelte is Pétert. Most láthatóan nyúzottan könyökölt a pultra, lábánál hatalmas, teli bevásárlókosár hevert. Hogy akad baja, mi sem bizonyította jobban, mint hogy szinte kérdés nélkül beszélt azonnal, egy „Mi újság? Fáradtnak nézel ki?” elég volt, és már zúdult is rám a szóáradat.

- Mert, hogy fáradt is vagyok. Rengeteget dolgozom, és otthon is... Sok, nagyon sok. Naponta főzni. Persze, persze, hogy imádok főzni, de ez már egy kicsit nekem is sok. Na, várjál. Tudod, amíg ketten voltunk a gyerekekkel, nem volt gond, no persze az se volt egyszerű, tudod, hogy Paula lisztérzékeny, én pedig imádom az omlós, ruganyos, friss házikenyeret, libazsírral, lila hagymával. De erről azért még le tudtam mondani. Annál is inkább, mert Paulának lett egy fiúja, egyetemista, vidéki gyerek, úgyhogy ott is lakik nálunk, képzelheted, hogy én meg mennyire igyekszem, nehogy elveszítsem Paulát is. Úgyhogy tömöm a fiút, aki tészta, az egyik sztrapacska követi a másik csuszát, arra jön gnocchi, pasta, metélt, nudli. Na, várjál. Ezt még bírtam valahogy. Fél éve azonban van egy párom nekem is. Aranyos ember, össze kell szednem magam, ő is egy családot hagyott maga mögött, náluk három gyerek van, állandóan rettegek, pontosabban rettegtem, hogy visszamegy. Na, várjál. Szerencsére ő is imád enni, pörköltbolond, csináltam is neki a jó fokhagymás körömpörkölteket, bársonyos borjúpaprikásokat, sűrű, kocsonyás velős pacalokat, persze törekszem a változatosságra, már mindentől készítettem pörköltet, ami ehető, mindenféle gombából, vadból, halból, zöldségből, neki csak az a fontos, hogy pörkölt

legyen. És bidva erős. De nem utólag kell megcsípősözni, nem, neki bele kell főzni az erősét. Neki záporozik a könnye, ömlik róla a víz, csurog a taknya, mikor eszik. Akkor jó neki. Na, várjál. Paula viszont összeköltözött a fiúval, úgyhogy most nekik dobozba főzők. Egyiknek tésztákat, másoknak mindent, amiben nincsen semmi liszt. Viszont Béla kéthetente egyszer megy, és alszik az ő gyerekeivel - két fia és egy lánya van. Na, várjál! Ilyenkor az asszony elmegy az anyjához, és direkte, dühből kitakarítja a frizsidert, nemhogy nem főz semmit, de még egy szelet kenyeret se hagy hátra. Béla, persze, nem tud főzni, úgyhogy ilyenkor én igyekszem valamit összerakni, és bedobozolni nekik is. Ide nem hozza a gyerekeket, mert azt megtiltotta az anyjuk, no meg annyira még nem is rajonganak értem. Na, várjál! Hogy egyszerűbb legyen, a kislány elég finnyás, kizárólag pulyka- és csirkemellet eszik roston kisütve, salátával. A fiúk az apjukra ütöttek, náluk csak a csípősségre kell ügyelni, úgyhogy mindig kétféle pörköltet csinállok, egy erősét és egy lájtosabbat. Na, várjál! A gyerekek tudják, hogy az apjuk nem tud főzni, gyanakodnak, hogy esetleg én etetem őket, ezért a kosztot mindig el is kell egy kicsit rontani. Persze csak annyira, hogy még ehető maradjon, vagy föl lehessen javítani. Igyekszem ügyelni rá, hogy sótlan legyen, ízetlen, és mindig megmondom, mit kell vele csinálni, hogy feljavuljon. Na, várjál. Pár hete mondja Béla, hogy készítsek egy kicsivel többet, annyira ízlik a gyerekeknek. Kicsit gyanús volt, mert rengeteget küldtem addig is. Na, várjál! Hát nem kisült, hogy az asszony rákapott a maradékokra, mikor megvan a váltás, és ő ott marad a gyerekekkel, azonnal tépi föl a frizsidert, és falja a maradékot. Teljesen rákapott a kosztomra. A rakott kelem után egyenesen azt mondta a gyerekeknek, akik persze visszamondták az apjuknak, hogy először bánta meg egy kicsit, hogy a Bélát kirúgta. Merthogy azt hitte, Béla tanult meg olyan rakott kelt csinálni, amilyent csak az én anyám tudott, egy egész liter tejfellel, a hússal együtt darált füstölt császárszalonnával, apróra szelt paradicsommal, zöldpaprikával, és még egy-két dologgal, amiről nem beszélek. Na, várjál! Többet nem is küldtem rakott kelt. De küldtem minden mást, amit szeretnek. A

múltkor csirkét rántottam nekik, hagymás krumplival és tejfeles, fokhagymás uborkasalátával. Na de, várjál! A múlt héten aztán az asszony bemutatta a gyerekeknek az új pasasát. Fess fiú, jól keres, van neki birtoka, szőlője, vagy nyolc lova, valami bankár, és...

Pálma ekkor lemutatott a lábánál lévő hatalmas kosárra, amelyből harsányan zöldültek, sárgállottak, piroslottak elő mindenféle retkek, répák, saláták, aztán rám nézett tágra nyílt, kicsit megtört szemével, úgy suttozta:

- És vega.

Biotárolás

Nem vagyok valami nagy almás.

Közelebbi kapcsolatba almával életemben, ha négyszer kerültem.

Egyszer katonakoromban, amikor azt szedtem Szabolcsban négy hónapon át. Mindenesetre ott találkoztam néhány olyan almával is, amilyennel se előtte, se azóta soha. Dinnye nagyságú almák voltak, és ízük finomabb volt minden gyümölcsnél, amit valaha kóstoltam. Ezeket külön kellett szedni, féltve, valami olyasra emlékszem, hogy Brazíliába exportálták az ilyen almát, vagy hova. Volt aztán persze a léalma, meg a Tuzséra menő alma, de az is mind jó alma volt.

Másodszor még anyánkkal együtt foglalkoztam almával, amikor ő az egyetemen vett vagy ötládányit. Azt mind nekem kellett egyenként újságpapírba csomagolni, és elhelyezni szépen a gangon lévő szenesládába. Pár hét, hónap teltével kiderült, hogy remek játék lett a dologból. Alma-lutri. Zsákbamacska-alma. Mert az ember kivett egy papíros golyóbist, kibontotta, és vagy egy szép egészséges alma gurult a kezébe, vagy pediglen egy szürke, ráncos, poshadó, porladó penészpamacs.

Harmadszor almával gondom akkor lett, amikor almafám. Előző,

tolnai falunkban volt nem is egy. Sok alma is termett azokon, szép piros. Ősszel föl tettem a polcokra az almákat, hogy azok aztán ott szépen sorban megfeketedjenek a tél folyamán.

Se papír, se a kamra -, se a szobalég. Hát akkor hogyan lehet tárolni almát télire?

Új helyünkön végre megtudtam ezt is.

Itt is van két almafa, és itt is terem mindkettő rendesen. Pedig teljesen bioalma. Emberi kéz által bántva nincs. Ez zöld alma, és pettyes. De nagyon pettyes. Alighanem szeplős. Ízre közepes, jó, de nem nagyon. Mindenesetre nemigen fogyott. Szedegettem pár szakajtányit, készítettem kompótot is, de bármilyen szégyen: az alma nagyja novemberben lepotyogott a csupaszodó fák alá a fűbe. Pár hétre rá szépen elborította a kertet almástul a hó, ami megmaradt majdnem másfél hónapon át. Jöttek a madarak, mindenfélék. Közben estek fagyok is, tizenhét fokot is mértünk a nulla fok alatt, majd a hó olvadván, esett eső, nem is kevés, lett februárban hőkentőn rekkentő meleg, majd mostanra tavasz lett, s megjött az én Karcsi barátom a múlt héten a régi falunkból, hogy segítsen egy kicsit rendbe pofozni az új házat, kertet. Főztünk is, persze. Egyszer készítettem franciasalátát, mert tudtam, hogy szereti. Mikor az átforralt fagyasztott zöldséget összekutyultam a majonézzel, s belevágtam két savanyú uborkát, és azt mondtam mentegetőzve, hogy kéne bele még egy jó alma is, de az sajnos nincsen, akkor Karcsi szó nélkül fölállt, kiment a házból, s pár perc múlva visszatért egy nagy kosár almával. Hibátlan, szép alma volt, kicsit pettyes, de ízre jó, Nem nagyon jó, de kicsit jó. Tökéletesen megfelelt a célnak. „Honnan van?”, kérdeztem. „Hát a kertedből, honnan!” Kiderült, ő már kinn kószálva megkóstolta az almát, aminek pocsékban heverése bántotta persze az ő rendes parasztszemét.

Tegnap elment Karcsi, itt maradt a konyhában az alma, vagy két kilónyi. Ma reggel fogtam az almával teli kosarat, kísétáltam az almafák alá, s szépen visszatettem a fakó téli fűre a gyümölcsöket.

Isten őrizz, hogy még valami bajuk essen.

Molnár-féle lekvárfrőző

Van egy kedves, öreg barátom, úgy hívják, hogy Molnár Andris. Ez a Molnár Andris, aki nem csupán régi barát, de cekkertárs is, őt is folytonos konyhai és háztartási ténykedésre ítélte a sors, amelyet kifürkészni fölös erőfeszítés lenne, ugyebár.

Andris már májusban elkezd lamentálni a lekvárfőzéssel kapcsolatosan, hogy mekkora munka lesz az megint, amit persze őneki egyedül kell majd bevégeznie, ülhet majd a rezsó felett és keverhet és kavarhat és kavarhat és keverhet megint napestig, miért nem találták már föl a lekvárkészítő készüléket, sóhajtozik ilyenkor tovább, annyi mindent föl találtak már a háztartási készülékgyártó vállalatok, a kenyérsütőtől a szilvaaszalóig, hát ezt miért nem akkor.

Ez a dolog régóta foglalkoztatja, valóságos rögeszméjévé vált a lekvárfőző masina.

Ilyenkor nyáron, mindig felhívom, megkérdem tőle, mikorra tűzte ki terminusát a lekvár csinálásnak, és a mondott napon mindig meglátogatom. Roppant szórakoztató elnézni, ahogy Andris főzi a lekvárt, ül, ül, csak ül, szegény, ül a tűzhely felett, a hokedlire helyezett sámliból készült magaslesen, mint valami kiöregedett teniszbíró, akit már csak az ifjúsági területi bajnokságokon engednek a hat dioptriájával bíraskodni néha.

Ül Andris a hatalmas lábos felett, viaszosvászon kötényben, baboskendővel a fején, konyharuhával vállig bebugyolált karral, ami persze nem óvja meg attól, hogy a föl-fölfortyanó masszából az arcára rá ne freccsenjen mindig egy közepes másodfokúra való. Ül a magaslesén és kever és kavar és kavar és kever megadón, s minden lázadása csak abban áll, hogy lamentál, megállás nélkül lamentál, miközben a lekvárba való rumból is szopogat, mértékkel, ámde folyamatosan.

LekvÁrfőzés közben mindig ugyanarról panaszkodik szegény, az egész lekvÁrfőzés alatt ugyanarról, évek óta arról, hogy miért nem találták már föl a lekvÁrfőző gépet. És sorolja vég nélkül, hogy mi mindent föl találtak már: elektromos hagymaaprítót, infrásugaras szörpfacsarót, elektromágneses paradicsompárolót, de a lekvÁrfőző masina még nem jutott eszébe senkinek.

Pedig nem is lenne az olyan bonyolult, mondogatja aztán, miközben kever és kavár és kavár és kever, ő már teljesen kidolgozta magában a lekvÁrfőző készülék működésének mikéntjét. Az egésznek a fundamentuma egy kuktaszerű fazék lenne, amiben egy keverő dolgozna folyamatosan, és aminek tetején apró lyukak tennék lehetővé a feleslegessé vált víz eltávozását. Ha fantáziája elragadja András, akkor az aljára apró légfúvókákat is odaképzél, amelyek lebegve tartják, s így az odakozmálástól megóvják a fortyogó masszát.

De hiába képzelte el, hiába írta és rajzolta is le ezt a masinát András, hiába mutogatta azt meg barátainak és ismerőseinek, hiába bízta őket, hogy próbáljanak valamit tenni az ügy érdekében ők is, hiába küldözgetett leveleket és beadványokat a nagy gyártóknak, a Tefalnak, a Philipsnek, a Moulineaux-nak, a Boschnak, és hiába írt be a lapoknak, hiába fordult a világ közvéleményéhez, kétségbeesetten, hiába.

Vagy nem keveri a lekvárt más senki már, csak ő, vagy határtalan a közömbösség ebben a világban.

Mikor ideér Molnár barátom, bizony akkor megesik, hogy a lábasban rotyogó lekvár negédjét egy-két marón sós férfikönny-csepp is balanszírozza már.

Én meg csak nézem őt, aztán megszánom, töltök egy kis rumot magunknak, átkarolom a vállát, és próbálom megnyugtani szegényt, próbálom belenyugtani őt a változtathatatlanba. Nyugodj meg Andris, legjobb, ha nem reménykedsz már te semmiben, te jövőre is itt ülsz majd a magad csinálta lesen, és kevered és kavarod és kavarod és kevered a lekvárt, azt a ragacsos lekvárt, a lekvárodát, amit főztél. Ott fogsz ülni jövőre is, azután is, és azután is, amíg csak. kezedből ki

nem hull az oly sok-sokezerszer lenyalt lapát.

Búcsúcsupor

Itt a tavasz, hogy a fene egye meg. Rügyek pattannak, harsan a határ; virágok keverednek a föld alól elő, és a kertben mindenféle madárzatok zendítenek rá. De ezeket a dolgokat még úgy-ahogy ki lehetne bírni.

A nagy baj az, hogy meleg lesz. És akkor nem kell fűteni.

Ott kéklik majd a kályha a nagyszoba sarkában, elfeledve, árván, hidegen.

Még tavaly novemberben történt, hogy kiment a villany. Vidéken bizony megesik, no meg városban is, elég egy kis szél hozzá, vagy eső, de még az sem fontos, a villany, az kimegy. Az lep meg, hogy néha van, de engem ez már nem tud megtéveszteni, átmeneti állapot csupán, az emberi történelem túlnyomó részében nem volt villany, ez a természetes állapot, ebből kell kiindulni.

Drámai módon példázta ezt a legutóbbi kimaradás.

Kiment a villany, s abban a minutában nem volt világítás, nem volt fűtés, nem volt meleg víz és nem lehetett főzni, sütni. Mert hiába van gázkazán, a termosztát villannyal működik, a tartalék villanyradiátorokkal nem sokra mentünk. A meleg vizet villanybojlerben tartjuk, s a villanyrezsót kicserélni sem volt még érkezésünk.

Kályha pedig nem volt.

Miközben a gyerekek összecsomagolták a dideregni kezdő unokát, s indultak vissza Pestre, én motorra kaptam, s elmentem arra a helyre, ahol egy faluban a fontos információk begyűjthetők. Megkérdeztem, tud-e valaki egy jó kályhást.

Két hét múlva felvonult Zeller úr.

És négy nap múlva tetején a büszke, barokkos díszoromzattal ott állt a Tolna megyéből átmentett, egyik csempéjének felírása szerint a simontornyai Kovács János által égetett, gyönyörű türkizkék csempéből épített kályha a nagyszoba sarkában. A jókora tűztér felett platni van, melynek vaskeretét Zeller Jóska édesapja gyártotta pontos méretre le, s amelyen bőségesen elfér minden szombaton a nagylábas húsleves, ami épp úgy fő, gyöngyözik, szépen, lassan egyenletesen itt, ahogy az csakis sparhelt platniján lehető. A főzőlap mögött kélik a kályha tovább a plafon felé, hasában a fekete ajtós sütővel, alján a gondos kísérletezés után véglegesült két samott téglával, minek köszönhetően soha nem ég oda benne a sütemény, tökéletesre sül a pizza, a rakott krumpli, a rakott kel, s mindenekelőtt amiben végre valóban péntek este helyezhető be a szombati sólet.

A nagymarosi sváb iparosdinasztiából való Zeller József igazi mesternek bizonyult; szeretettel, gonddal tökéleteset alkotott.

És most ennek a kályhának kell hónapokon át használatlanul hűlnie!
A miatt a buta nyár miatt!

Búcsúzóul hétvégén elkészítem azt a gerslilevest, amit most tanultam váci barátaitól: két egész, jól megmosott póréhagymát felkarikázok, és szintén karikázott zöldségekkel, fél kiló gerslivel, egy szálnyi kolbásszal együtt valami olajon megpárolok. Majd egy cserépcsuporba deponálom át az egészet, fölengedem vízzel értelemszerűen, lefedem, s a forró sütőbe csukom. Aztán a kályha tövébe kuporodok, s néha-néha egy-egy hasábot a tűzre vetve három-négy órán keresztül ott szomorkodom.

Férfikonyha

A régi világ férfijai nemigen fordultak be a konyhára, legfeljebb

akkor, ha szép leány volt odabenn. De fakanál férfikézbe a legritkább esetben került. Aminthogy soha senki nem láthatta, mondjuk Krúdy Gyulát a Nagycsarnokban cekkerrel caplatni; igaz, aktatáskával sem; úriember kezében sétapálca és szivar volt való.

A sparhelt mellett csakis azok a férfiak időztek, akiknek ez volt a hivatásuk.

Természetesen tudtak azért főzni férfiak is, különösen, ha rászorultak, például a paraszti világban, ahol - aratáskor, vagy pásztoroknál, halászoknál - huzamosabb időre kellett nélkülözni az asszonyi gondoskodást.

De azért ez volt mégis a kivétel.

A férfi kapcsolata a konyhával kimerült abban, hogy megette mindazt, amit az asszonyok főztek ott.

Gyökeresen megváltozott a helyzet a huszadik század derekától, a nők tömeges munkába állása és emancipációja nyomán; a férfiak kikényszerültek a konyhába, kikényszerültek, de rögtön fel is fedezték és meg is szerették a konyhát.

Sokféle a férfi, s ez megmutatkozik a konyhában is. Ki-ki magát hozza, mutatja, lényegíti ehetővé.

De azért föl lehet vázolni néhány alaptípust.

A legközönségesebb férfifajta, akit a konyhában megfigyelhetünk: a macsó. A mi esetünkben: a nagy magyar macsó.

Ő minden mozdulatával fölényt, erőt, magabiztosságot sugároz: szélesebben szeli fel a hagymát, sugárban lötytyinti a bort, hangos puffanással csapja deszkára a húst. Soha nem mérlegel, méricskél, számol, picikézik; ő zúdít, borít, ad neki; ő úgysem ronthatja el.

Kedvence a velős, csülkös pacal, amit kisütött füstölt szalonna zsírjában pirított hagymán készít, méregerős boggyiszlói paprikával, szántóföldi paradicsommal, vajpuhára főzött, jó kövér, remegő csülökkel és bajai házi piros paprikával, amiktől a színe és íze is olyan lesz a kosznak, akár a tűz.

A macsó főzés közben kadarkából kevert jeges fröccsöket vedel, és harsányan szidja a kommunistákat. Viszont soha nem mosogat, takarít, pakol, azt csinálja az asszony, vagy aki akarja; vörös zsírban úszó, romos csatatér marad utána a konyha.

De vannak persze igazi, rendes férfi konyhasók is, akik az egész konyhát birtokolják, áttekintik, felügyelik, lefedik, nem is igen veszik jó néven, ha rajtuk kívül más is lábatlankodik abban.

Itt van például az én Lajos barátom. Lajos igazi, pedáns mérnökember, hatalmas receptgyűjteménye van, sok ezer ételrecept gondosan kivagdosva, kiírva, felkasírozva, rendszerezve, összefűzve, dossziézva, dobozolva.

Lajos két hétre előre pontos étrendet készít, és a tervtől soha egy jottányit sem tér el.

Lajosnak van halas hűtőszekrénye, van gombás hűtőszekrénye, van húsos hűtőszekrénye és van zöldséges hűtőszekrénye.

Lajos ilyen. Rendes. Ilyen az ő szoljankája is, rendes.

Negyven évvel ezelőtt Lajos kapott egy két hónapos szovjet ösztöndíjat, a szoljanka készítés titkait akkor leste el, és azóta őrzi gondosan.

Pontosan fél kiló aprított vöröshagymát vajon megpárol, egy másik edényben olajon pontosan negyed kiló pontosan fél centis kockára vágott száraz marhahúst és pontosan ugyanennyi, pontosan ugyanekkorára szelt füstölt tarját, vagy füstölt combot majdnem puhára dinsztel. Félidőben hozzátesz ez utóbbihoz pontosan huszonöt deka, szintén az előzőekhez hasonlóan aprított sertéscombot. Egy leveses lábosban összevegyíti a két komponenst, tesz hozzá pár deci vizet, és aztán: pontosan húsz szem olajbogyót, ugyanannyi kapribogyót, három darab közepes méretű sós, vagy kovászos uborkát; a vége fele negyed kiló fölkarikázott virslit, belefacsarja két egész citrom levét, belevegyít két deci tejfelt, vagdos bele csokor petrezselymet, zöldhagymaszárat, snidlinget, és átforralja az egészet végezettel. Közben folyamatosan takarít, mosogat, olyan marad utána

a konyha, mint a patika. Fehér fröccsöt iszik, kettőt.

Vannak aztán a konyhának költői is. Itt van például Gyuri barátom, aki a konyhában szárnyalni szokott. Sokfelé járt a világban, Amerikában, Japánban, Európában szinte mindenütt, és megtanulta, hogy minden ehető, amitől nem hal meg az ember. Ami pedig ehető, az össze is vegyíthető más ehető anyagokkal bátran.

Az ő húslevesébe például kerül hagyma, marhahús, minden elképzelhető zöldségfélé, tök, gomba, paprika, paradicsom, külön megfőzve tarhonya, liternyi fehérbor, fokhagymás grízgaluska, tejfel, mindenféle fűszerek - és mindezeket túl egy jó tálcányi fekete kagyló.

És, ami a legmegdöbbentőbb: ez a leves nem csupán ehető, nem csupán nem lesz senkinek baja tőle, de egyenesen kiváló állagú, színű, szagú, ízű.

De tanulmányt lehetne írni a konyhába tévedt sebészorvosokról is. Amikor például Dorogi doktor összevarrja a töltött dagadó töltelemmel teli zsebét, az ember már-már attól fél, hogy a szegény disznó tüstént életre kel.

Végezetül Dorogi doktor a kávéét a következőképpen készíti: először forró víz segédelmével előmelegíti a poharakat. Azután a mélyhűtőből kiszedi a kávé tartalmazó fémdobozt. Régebben szemes kávé darált, sőt maga is pörkölte meg, de ma már darált kávéval is beéri, igaz nem akármilyenel: olasz Lavazza kávéval él kizárólagosan. A doktor eztán a kávészékre ül a kávéasztalka mellé, amelyen ott feketélik a Saeco Magic Cappuccino típusú főző-masina, amely csak 80 fokra hevíti, nem forralja fel a vizet, mint például a kotyogó rendszerű főző, ami így kifőzi a kávéból az értékes anyagokat is. A kávékészítő asztalkán tálkákban, terítőcskéken, mint a műtőasztal mellett a szervizasztalon, ott sorakoznak a kellékek: szűrők, kanálkák, botocskák, szurkapiszkák. A gondosan megtisztított szűrőt az egyik kanálkával éppen háromnegyedéig tölti kávéval, majd a pontosan passzoló tömörítővel tömörít. Bepasszítja a szűrőt a masinába, és benyomja a gombot. Már jön is a kávé, az erős. De ő egy jénai pohárba rögtön kiengedi az utóját, a gyöngye kávéját is, ami

tartalékként szolgál a nap hátra lévő részében. Azonnalosan vízzel átmossa a szerkezetet, egy odakészített fülpiszkálóval gondosan kitörölgeti belülről a menetet is, átmos mindent előbb forró, majd hideg vízzel, el is törölget, és csak aztán megy be a szobába a tálcával, ül le a fotelbe, veszi kezébe a kicsi forró kávéscsészét is, beleszippant egy jót, majd leteszi az asztalra a kávé és megnézi óráját: az ő kávéja épp negyvenhét másodperc alatt hűl le kellő hőmérsékletűre.

Vendégkacs

Az ember néha vendégfőz. A vendégfőzés is többféle, persze.

Van, hogy az ember elmegy vendégségbe, és ott a konyhában fölkérésre produkálja magát. Ennek azonban egy komolyabb, hétköznapiabb, gyakoribb alfaja, amikor az ember a tőle frissen levált leszármazottjának megfőz segítőn. Kényes ügy ez is. Az ember például elhatározza, hogy elmegy, és süt nekik egy kacsát. Ahhoz mindenekelőtt kacsát vesz. Azon nem is spekulál sokat, nem gondolja, hogy a fiataloknál éppen kacs

lenne. No de attól tart, más sincs. Legalábbis elképzelhető, hogy hibádzik ez vagy az. Így aztán az a legokosabb, ha a vizitet teljes nagybevásárlás előzi meg. Abból baj nem lehet. Fölmálházva megérkezik a fölmenő, kipakol, és rendet rak. Szótlanul. És ez a legfontosabb ebben a főzésben. Hogy nem kell szólni, morogni, zsörtölődni. Mit nem kell?! Nem szabad! Tilos! Szigorúan tilos!

Nem mondja az ember, hogy miért nincsen elmosogatva már megint, hanem elmosogat. A frizsiderbe benézve, nem szörnyed el, amikor ráköszön a két hete saját kezűleg odahelyezett lucskos káposzta, melynek felületét most szép fehér, nemes penész lepi már. Nem kezdi az ember mondani, hogy hányszor mondta, hogy kanalizálni kell, mindennap kanalizálni kell, most már nem kell

mondani semmit, hanem csak szépen a szemetesbe kell csúsztatni a moslékot, és elmosni a tálat aztán. Szótlanul. Ugyanígy eljárni némán a darabban maradt sárgult tejfelekkel, összeaszott főtt tészta csimbókokkal, félbeharapott ráncos virslifelekkel.

Miután az ember kitisztította és előkészítette a terepet tehát, nekilát. Mindenekelőtt utópucoljuk az állatot, lenyesegetjük róla a feleslegesnek ítélt alkatrészeket, úszólábat, fejet, kitépkedjük a tollazatokat, s kiürítjük a belsejét, hogy aztán azt bedörzsöljük sóval, majoránnával, és begyömöszölünk oda egy-két almát, esetleg hagymát, de az nincsen, nem baj. Nem baj, ha nincs, legyen az már az ő dolguk, hogy önáluk mi van. Ezután megpirítjuk, megkapatjuk kicsit az állatot egy alkalmas öntöttvas lábasban, föltéve, ha a fiataloknak vettünk már ilyet. Nem kell szólni, hogy miért nincs olaj, hogy milyen háztartás az, ahol nincs olaj, hogy hányszor mondtuk már, hogy olajnak mindig lennie kell, nem kell szólni semmit, nem fontos pont olajon megkapatni azt a kacsát, valami zsiradék, vaj, margarin, pöre csak akad azért, de megteszi a víz is, a kacsá úgylis kiadja majd a zsírt. Ezután aláöntünk a kacsának valami húslevet, aláöntենék, de persze nem lelünk a fagyasztóban egyetlen doboz húslevet, hiába taráztunk a múlt héten négy dobozzal is, hiába mondjuk, hogy húslének mindig lennie kell egy fagyasztóban, pontosabban nem mondjuk, megteszi a víz is, meg narancslé mindenekelőtt, meg mindenféle gyümölcsözet. Betesszük a sütőbe a kacsát aztán, persze előbb kitakarítjuk a sütőteret, mert egy otffejejtett serpenyőre lelünk, amelyről csak annak hirtelen mozdulattal történő kirántása után derül ki, hogy színültig volt fasírtmorzsás, sötétbarna fáradt olajjal. Amíg a kacsá párolódik, szótlanul lemegyünk krumpliért. Visszajöve, fölteszünk hajában főni tíz szem krumplit, megforgatjuk, meglocsolgatjuk a kacsát, visszafedjük, hadd puhuljon, aztán se szó, se beszéd lemegyünk borért. Visszajöve megforgatjuk újfent a kacsát, meglocsolgatjuk borral, figyeljük a kacsát, puhul-e, puhul. Lassan rátérünk a sütésre, mert ez a kacsának a lényege, hogy egészen puha legyen belül, de a bőre meg egészen ropogós. Keresünk egy alkalmas ibriket, és nem morgunk közben, hogy miért nincsen kéznél egy

alkalmas ibrik, mert egy alkalmas ibriknek mindig kéznél kell lennie, barátságos arcot vágva keresünk egy akármilyen üveget, tálát, tégelyt, és abban, ha találunk, elkeverünk mézet, bort, narancslevet, fűszereket, amit szóttanul szedegetünk le a tűzhely mögöl, s nem csóváljuk a fejünket, hogy hiába tanítottuk, hogy a fűszerpolc soha ne legyen a tűzhely felett, mert ott meleg van és pára és zsír és ilyesmi, s a fűszerek elromlanak ott, üvegüket pedig egykettőre belepi a kosz. Hallgatunk, akár a krumpli, ami megfőtt közben, és amit meghámozunk, egy tepsibe belecikkezünk, rászedünk zsiradékot a kacsá alól, s félretesszük, hisz' nincsen két sütő. Figyelmesen, a végén már kétpercenként kenegette a szósszal aranylóra, ropogósra sütjük a kacsát. Közben, vagy már elébb egy kislábosban, borban felfőzünk két-három darab alaposan meghámozott és fölaprított narancsot, ahhoz is tehetünk mézet, narancslevet, miegymást, s a végén egy kis keményítőt, ha van, de ha nincs, akkor se szólunk, mert annyi mindent láttunk már, hogy mi lett az ilyen szólásokból, azt hiszi az ember, hogy ilyenkor már nem lehet elrontani semmit, pedig dehogynem. S miközben kiszedjük a kacsát, ha kész, s gyorsan a forró sütőbe toljuk a krumplit, azt is gyönyörűre sütjük, végigvesszük, hogy hány ilyet láttunk már, hogy ilyenkor esik meg a baj, hogy ilyenkor válik kényszeredette a vasárnapi ebéd, ilyenkor ritkulnak meg a telefonok, röpülnek tálak, lábasok, és romlik el annyi minden. Mikor kész, átmelegítjük a kacsát még egyszer, és gyorsan, nem elfeledkezve a szósról feladjuk az egészet.

Ha odafigyel az ember, nem lehet elrontani. A kacsát.

Ünnep után

Hétfő estire magam maradtam. Falun. A főtt sonkával, tarjával, csülökkel. Egy jókora vájdlingnyival.

Pedig csak egy csülköt hoztunk le, meg egy darabka tarját, de

persze került falusi baráttól, pesti vendégtől még csülök, még sonka, még kolbász, még ki tudja mi, hát főztünk bőven vasárnap, amiből aztán maradt elég, ugye. Rám.

Este még a reggeli tál maradékát pusztítottam el, az asszony a tojáshoz csak a fehérjét eszi, hát benyomtam négy-öt sárgáját, vagyis annak morzsalékát, a gyerek a sonkának a zsírosát piszkálja szélre, én megettem persze azt is jóízűen, mustárral, ki tudja mivel elegyes tormamaradékkal, pár fonnyadtka félretekkel, megharapott újhagymaszárral, kenyérbéllel és hajával - nem hagytam veszni kárba semmit.

Másnap, kedden, aztán kiválasztottam egy gusztusos csülökdarabot a vájdlingból, vágtam abból három szép, fél centi vastag szeletet, amelyeken egyenlő arányban képviseltette magát a szálkás veres hús és a fehéren rengő zsírosa, no meg bonuszként a puhára főtt bőrke.

Ezt ebédre elsősorban ketchuppal ettem, abból ugyanis egy kevés maradt a palack alján, nem volt érdemes már tárolni tovább.

Este viszont két szelet sonkát - falusit, tehát zsiradékkal jól ellátottat - szeltem, kicsit átsütöttem serpenyőben, rávertem három tojást, és azt ettem kenyérral és savanyú uborkával, aminek kezdett zavarosodni leve, valaki nyilván koszos villával nyúlkaált bele a hétvégi zűr-zavarban, amikor nem állt módomban odafigyelni a dolgokra kellően.

Másnap, tehát szerda reggel früstököltem egy kicsiny bőrkét, apróra vágva, kis ecettel, borssal ízesítve, laskára vágott vöröshagyma kíséretében. Ebédre pörköltalapot csináltam, s abba aprítottam, forgácsoltam főtt sonkát bőven, majd egy pohár tejfelt adtam rá, gondolván, hogy hortobágyi palacsintaféleséggel lepem meg magam, de aztán elszégyelltem - úgyszintén - magam, csak nem állok neki palacsintát sütni egy főre, aki ráadásul csak én vagyok, aki nem is nagyon szereti a palacsintát, még ha hortobágyi is.

Megettem tehát a töltelékét kanállal, kenyérral, uborkával, ami plötytyedt volt kicsit, de még uborka volt, legalábbis inkább uborka, mint más.

Este éppen csak beettem egy kis csülköt, csak úgy, meggybefőttel, mert abból is maradt, és már képződött a tetején némi lepedék.

Másnap reggel a húsosabb részeket egészen apróra vagdostam, összeelegyítettem margarinnal, kis reszelt sajttal, egy tojással, sóval, borssal és melegszendvicskrémet készítettem, ami kitartott délre is, egészen jóízűnek bizonyult, csak a sonkaíz tengett benne túl kicsit, legalábbis nekem.

Este aztán gondoltam, csinálok karbonáré spagettit, levagdostam tehát a főtt húсок zsírosát, és kisütöttem pörccnek. Úgy dobtam ki aztán az egészet, kisütve. Nem tudom mi lett belőle, valami, mindenesetre. Se pörcc, se semmi más olyas, mi emberi fogyasztásra alkalmasnak minősíthető. Lemondtam a karbonáriról, meghagytam azt a derék, értő talján szénégetőknek. A maradék húсокat megsütöttem viszont, jó sötétesre, meghintettem kis fokhagymával, és gondoltam, készítek valami főzeléket alá. De nem készítettem. Csak nem fogok egy főre főzni főzeléket.

Csütörtökön, miután éppúgy kétfelé porcióztam az aznapra rendelt főtt húsadagot, mint a megelőző napokon, a kutya föl nézett rám, azzal a csipás szemével, és így szólt:

- Bonts föl nekem egy konzervet, légy szíves!
- Mi van Dorisz, te tudsz beszélni? - kérdeztem, nem nagyon lepődve, hisz' azt mindig is tudtam én, hogy ez egy okos kutya.
- Tudok, de eddig nem akartam ezzel a föltűnést kelteni - szabadkozott. - De ezt már nem bírtam tovább.

Megettem az övét is tehát.

De péntekre, mire megjöttek, nem is maradt húsvéti sonka egy falat nem sok, de annyi sem. Szombaton elhagytam a konyhát, csak este estem oda, nézem, mi fő, látom bableves, benne egy hatalmas csülök. Mondom, ez nem fog elfogyni se ma, se holnap, mire mondják, nem baj, te úgyis itt maradsz, legalább lesz mit enned a héten.

Népkönyha

Nagylábos

Ahogy egyetlenegy ember is végtelenül sokféle tud lenni, és ez a sokféleség megszámlálhatatlan ok, gyökér, adottság és főleg hatás következménye, úgy egy-egy nép, nemzet, ország, táj konyhája, gasztronómiai kultúrája is végtelenül összetett, bonyolult, színes.

Épp ezért, hogy valahogy mégiscsak eligazodjunk, egyszerűsítünk, sémákat gyártunk. Azt mondjuk, hogy ez az ember okos, az viszont buta, ez őszinte, emez meg becstelen.

Hasonlóképpen járunk el a konyhák tekintetében is: azt mondjuk, szlovák konyha, és rávágjuk: sztrapacska, azt mondjuk, magyar konyha, és már bólíntunk is: gulyás, a románra puliszka jön, az osztrákra a Wiener snitzli és burgonyasaláta.

És máris meg vagyunk magunkkal elégedve, eligazodunk a világban, nincsen problémánk, nincsen semmi gondolkodni, mélézni valónk Egyszerű az élet, egyszerű az étel is.

Csak éppen - így - unalmas, sivár és hamis.

Szabaduljunk meg előítéleteinktől, és szebb lesz az életünk és gazdagabb lesz asztalunk is.

Hökkenve tapasztaljuk, hogy például a magyar konyha szerb, a szerb konyha török, az osztrák konyha cseh, a horvát viszont magyar. Problematikusabb lesz a világ, de sokkal színesebb.

Mitől olyan egy konyha, amilyen? Mitől függ, hogy mi fő lábasunkban? Sok mindentől.

Benne van lábasunkban éghajlat, táj, hegy, völgy, a föld, tenger és folyó és - mindenekelőtt - a történelem.

Lábasunkban a múlt rotyog. Benne kavarnak a népek, melyekkel összehozott a sors, melyekkel együtt éltünk, ott van szomszédunk, testvérünk, ősi ellenségünk, ott, kivel verekedtünk, és kivel keveredtünk, kit gyűlöltünk, és kivel békültünk, kit hódítottunk, és ki igazott minket kegyetlenül.

A lábas a nagy békítő. Ősi ellenségek kedves ízei vegyülnek, simulnak össze benne.

Különösen érvényes ez Közép-Európában, ahol évezredek óta keveregnek, kavarnak, csapnak össze és hatnak egymásra a népek, kultúrák, nemzetek, nyelvek és persze csereberélődnek a lábosok is.

Ez a táj, vagy annak tekintélyes része az elmúlt évezredben két nagy birodalomhoz is tartozott: a mohamedán török és a keresztény osztrák álladalom volt az új évszázadokon át. Mindkét birodalom sokszínű, soknemzetiségű, soknyelvű és sokkonyhájú volt.

Mutasd meg lábasod, és megmondom nem csupán azt, hogy ki vagy, de azt is, hogy kivel voltál, kivel éltél, kivel küzdöttél a múltban.

Ha nem használsz piros paprikát, akkor török rabiga nem nyomta válladat soha.

Ha nem szaggatsz zubogó vízbe nokedlit, akkor a bécsi udvar kebelező karjai rövidek voltak már ahhoz, hogy téged elérjenek.

Ha dióval töltesz halat, akkor alighanem zsidók között is éltél az elmúlt századokban.

Persze nem csupán egymásra hatnak a konyhák, de egyazon országon, nemzeten belül is nagy különbségek lehetnek. A burgenlandi és a tiroli osztrák konyha bizony alig összevethető. Ugyanígy másként főznek még ma is Zalában és a Nyírségben, Dalmáciában vagy Szlavóniában.

Az osztrák konyha

Az osztrák konyha cseh. Meg német, meg magyar, meg délszláv. A híres Wiener Schnitzl viszont egyik se. Azt Radetzky marsall hozta Milánóból, ahová viszont V. Károly spanyol zsoldosai vitték, de az ő hazájukban is a mórok, vagyis az arabok honosították meg, akik a

Közel-Keleten lestek el a bizánciaktól - ékesen bizonyítván ezzel is, hogy az ember legtöbbet mindig az ellenségeitől tanul.

Bécsben és a nagyvárosokban persze a világ majd minden konyhájába belekóstolhat a vándor és a helyi lakos, ehhez elég a főváros központjában lévő évszázadok óta üzemelő piacra, a Naschmarktra kinézni.

Akinek nincsen echte osztrák nagymamája, mégis hamisítatlan, osztrák házi kosztra vágyik, annak bizony kirándulnia kell; föl kell kapaszkodnia a szőlővel borított dombok közé.

Bécs az egyetlen világváros, amelynek megmaradtak szőlői meg az ezekhez kapcsolt kocsmái, falatozói, a Heurigerek, mely intézmény mindenütt föllelhető, ahol szőlőművelés folyik.

Itt tanulmányozható az osztrák konyha, igazándiból csak itt.

Egy Heurigerben, vagy egy Buschenschank kerti asztalánál mindenekelőtt a vendég elé penderül egy nagyobbacska tányér, rajta mindenféle gusztusos kenőcs, vagyis *Aufstrich*, máj, hús, tepertőpástétom, mellé *Brod*, vagyis friss, vaskos héjú, tömör belű, súlyos barna kenyér, melyet helyben süt a ház asszonya.

Még el sem majszoljuk a finom kencéket, már meg is érkezik az újabb tál, rajta egy gyönyörű sült oldalas, vagyis *Ripperl*. A csontozaton tenyéryni vastag a rózsaszín hús, melyet csillogó, fehér zsírcsíkok éreznek. A hús mellett egy csecsemőfejnyi knédli - *Knödel* - barnállik. Mindehhez külön tálkában érkezik a savanykás párolt káposzta, másik ibrikben pedig a sűrű, aranybarna peccsenyéié.

Majd újabb tálon közeledik a mélyvörös kolbászpár, *Hauswürstl*, mellette édeskés mustár és frissen lereszelt tormakazal, no meg egy kis babos *Salat*. Aztán *Mischungot*, jó száraz fehér fröccsöt kortyol a vendég, majd nekilát a *Gefüllte Brustnak*, vagyis töltött húsnak, majd újabb *Mischung* után párolt hús következik, fanyar *Uhudler* borral ízesített, színesített szószban, majd egy kis *Mischung* után sajt kerül, utána pedig vaníliaillatú túrós sütemény.

De persze a legfontosabb a húsok mellett a köret, vagyis a knédli.

Mindenekelőtt darált hússal töltött knédlit tanácsos kérni, amelyet barnára párolt savanykás káposztaágyon szervíroznak.

Jobb konyhákban megcselekedik azt is, hogy egy nagyon határozott ízű, tökéletes, vagyis lucskos állagú káposztaalapra föltesznek egy jókora frissen süttöt karmonádliszeletet, két karikát egy derekasan megspékelt egybesült karajból, egy ügyesen bevagdostott, és így kibomló rózsaként vöröslő sült virslit, egy kiskutyafej nagyságú elsőrangú zsemlyegombócot, és leöntik az egészet a sült hús mézsűrű zartjával.

Az osztrákok bizonyítják, hogy nemcsak attól lehet tanulni, aki minket rabigába dönt, hanem attól is, akit mi hódítunk meg. Az osztrák konyha a maga cseh knédlijével, magyar gulyásával, délszláv rétesével ma is birodalmi konyha.

Bécsi falatok

Felnőtt ember nem megy oda, ahol dolga nincsen - vallom régóta már, pontosabban vallanám, ha szokásom lenne vallani.

Aztán egyszer csak ott ülök a bécsi szerb vendéglő egyik asztalánál, és ékes magyarsággal csevegek a szlovák Komáromból ideszakadt cigányprímással.

Ez is egy dolog, végül: enni.

Nemrégiben belekóstoltam Bécsbe.

Közbevetőleg: a bécsi utcákon sétálva három dolog ötlük a pesti szembe. Nincs kutyapiszok. Rengeteg a biciklis. Autó nem áll a járdán.

Hogy hogyan csinálják: titok.

De az én utam a Naschmarktra vitt legelébb.

A Naschmarkt könnyen megtalálható; a Kärntnerstrasse és Mariahilferstrasse torkolatánál, a Szecesszió Háza aranyos gömbjénél, a múzeumi negyed impozáns épületegyüttesének szomszédságában terül el.

Mint Szászi Júlia remek Bécs-könyvéből olvasom, ez a piac az 1700-as évek derekától üzemel e helyen, tehát jó negyed évezrede.

A piac alatt egyébként víz folyik, a Wien. A térséget szegélyező két utca neve is innen való: Linké és Rechte Wienzeile.

A piacról megcsodálható két csudás jugendstíl-ház, a Linké Wienzeile 38., illetve 40. szám alatt, Ottó Wagner alkotásai.

A Naschmarkt két részből áll: a külső ócskapiac csak hétvégeken pezseg, de a centrumhoz közelebb szegmenben lévő élelmiszerpiac egész héten várja a kuncsaftokat. Többé-kevésbé minden kapható itt, ami ehető és iható.

Alapnak mindjárt mindenféle kenyér, kicsi és nagy, hosszúkás és kerek, lapos és magas, magos és hagymás, szójás és olívás és mindenféle más.

A sajtos pultokon festői rendbe halmozva fehér lennek, sárgállanak, zöldellenek, kéklenek, pirosznak az ezerféle-fajta sajtok, márványos rokfortok, bársonyos brie-k, tágra nyílt lyukú ementálík, kövér camembert-korongok, illatozó kvarglipogácsák, már csak pattintható parmezánkövek.

A sajtos mindig párban pompázik a bogyóssal, fekete, zöld, magozott, töltött golyók csillognak a rekeszek tucatjaiban. Mellettük a falatkák: göngyölt szőlőlevelek, apró, pirosuló töltött paprikák, szárított és ízesített paradicsomok, marinált articsókák, szárított csicsókák, meg a fene tudja, mik.

A halasokat szemlélvén a piacozónak olyan érzete támad, mintha Ausztria tengeri nagyhatalom lenne: cápa és homár, pisztráng és sügér, márna és lazac, ördöghal, laposhal, tonhal, vékonybajszú tőkehal, nyelvhal, menyhal, kardhal, naphal, bakhal, vakhal - itt mind fellelhető.

Viszont a zöldségesek kínálata nemigen üt el egy mifelénk lévő jobb boltétól.

Kicsit több az articsóka, a rebarbara, na, most mondd.

Van azonban igazi savanyúságos is, fakádból árult elsőrangú kovászos uborkával.

A húsosok kínálatán érződik, hogy a vásárlók jelentékeny része török, vagy más efféle: túlsúlyban van a gyönyörűen adjusztált bárányhús, a borda, a comb, de akad bávatag szemmel meredő bárányfej is.

Föltűnik, hogy a pultokon például a baromfihús egyáltalán nem különül a marhától, disznótól el, ami pedig szigorú előírás; minálunk bizony becsuknák azt a boltot, amelyik így, mixelve kínálná a húst. Hiába, az új embert, a friss jövevényt, a gyüttmentet szigorúbban fogják mindenütt.

Vannak kínai, indiai, japán boltok, bennük minden létező nyersanyaggal, fűszerrel, no meg minden képzelhető kellékkel, edénnyel, ibrikkel, wokkal, tokkal, vonóval.

Ami az árakat illeti, mondom: a bélszínnek huszonhét euró kilója, a csirkének három, az egyéb marhahúsok nyolc-tíz körül mozognak. Egy kiló almát két euróért, krumplit és hagymát a feléért adnak, a narancs ára a kettő között van.

Valamennyi árus kínál; hamm, egy olajbogyó, hamm, egy falat sajt, hamm, egy kis rákocska, hamm, egy kis halacska, megint egy olajbogyócska, hamm! Aki hatszor-nyolcszor végigmasírozik a pultok között, egészen jóllakik.

De itt tanácsos mégiscsak szisztematikusabb rendet tartani.

A Nordsee névre hallgató tengeri herkentyűs gyorsétteremben indít, akinek esze van. Persze, nem árt az óvatosság, az itt beszerezhető étkek, a tejszínes, kapros mártással leöntött zöldkagylók, a hagymával pácolt heringek, spenóttal körített rákok meglehetősen laktatók. De, aki ügyel, és csak az íze miatt csipeget itt, bizvást kerekedhet tovább.

Levezetőnek be lehet kapni egypár falat szusit, például. Szusi-étteremből egyébként tucatszám lelhető föl e tájon - manapság ez a trendi koszt mifelénk is. Pedig nem nagy szám. Egy falatka valami. Szinte semmi.

Sokkal stílszerűbb felkutatni egy húsosnál az osztrák specialitást, a *Leberkast*. Ez májas húscipóféselés, amit az otthonosság örömeivel fogad a magyar gyomor.

Ezután lehet kóstolni egy kis igazi olasz pizzát, egy kis igazi francia sajtot, egy kis igazi kínai tavaszi tekercest, egy kis igazi falafelt, egy kis igazi baklavát.

Lehet hozzá kortyolni egy kis igazi osztrák borocskát, söröcskét. Itt ismert, sőt nagyon is jól ismert a fröccs, a spriccer nagyszerű intézménye is.

Aztán el lehet menni ebédelni végre.

Az idegen magától nehezen találná meg a megfelelő helyet ehhez, de nekem szerencsémre volt, aki sűgjon, így egyenesen irányítottam lépteimet Frau Sopherl felé. Mint a már említett Szászi Júliakönyvből megtudtam, a névadó asszonyság a piac vezérkofája volt valamikor II. József idején.

Ennek megfelelően patinás hely ez, nem úri népeknek, turistáknak, hanem piaci embereknek való. Padok vannak és jó nagy asztalok, abrosz nincs, a falat fakult furnér fedi. A kínálat tömör: hat-nyolcféle étel közt lehet válogatni. Segítségre van ebben a szép, fekete, mosolygós felszolgálóleány, Jadrenka, vagy Jaca, mert azt nem kell mondani, hogy ez a hamisítatlan osztrák hely szerb kézen van. Úgyhogy a konyha ezért cseh. A cseh konyha pedig osztrák, ugye. Fundamentuma a káposzta, a knédli és a hús. Ezeket aztán bátran lehet variálni.

Ráérősen kell mindent fogyasztani, egy órát rászánva minimum, sűrűn kortyolgatva hozzá a sörből, nézgelődve a nagy ablakokon kifelé a piac forgatagába, és barátkozva odabenn a derék szerb vendéglősök csuda ronda francia bulldogjával, aki odamegy az

ajtóhoz, hátranéz, mire kiengedik, ő komótosan megsétáltatja magát, visszatér, kopog, beengedtetik, körbejár, majd leheveredik a vendég lábához. Mint, aki jól végezte dolgát.

Otthon vagyok.

És még inkább éreztem ezt, amikor a Sopherl asszonyságból kitántorogván fölvettem tekintetemet a szemközti hatalmas, hófehér bérházra, és azonnal beleléptem valamibe. Majd hanyatt estem, és aztán nem győztem lecsoszogni talpamat, és káromkodni hosszasan, ízesen, magyarosan.

Hazaléptem.

Az én kruplilevesem

Az én kruplilevesem a következőképpen készül. Meghámozok krumplit, egy-másfél kilót. Kockára vágom, apróra. A krumpli felét megpárolom kicsinyt vajon. Ezzel anyám példáját követem, akivel a francia gasztronómiai kultúra fuvallatai csapták meg a családi konyhát annak idején. Felöntöm vízzel aztán, sózom, borsozom, babérozom, és beleteszem a másik felét a krumplinak. Ezzel apai nagyanyám emlékének adózom, aki se nem tudott, se nem szeretett főzni, de ötven éven át, naponta rákényszerülve a lehető legegyszerűbben készített mindent el, a kruplilevest például úgy, hogy megfőzte a krumplit és becsületesen berántotta. Kész. Én viszont nem állok meg itt, mert egy kis zöldséget - gyökeret, murkot és zellert mindenekelőtt - is teszek mindig a kruplilevesbe. Akárcsak a csodálatos Kató, aki gyermekkorunkban vitte - velünk együtt - a konyhát. Nem maradhat el egy szép fej hagyma sem, abból Lonci néni minden levesbe tett négyet-ötöt is, s azt aztán Gyula bácsi külön, kanállal szétlapítgatva, hagymapépesítve ette. Hogy az én kruplilevesemnek a kellő tartalma is meglegyen továbbá, szokásom egy szép csirkecombot is csúsztatni bele. Ez megadja a tartását neki,

nem kell mindenféle gyanús levesporokkal, kockákkal mesterségesíteni. Ezt egyébként apai nagyanyám testvérétől lestem el, minden levesbe csirkecombokat rejteni, nyugodtan mondhatom, Zsuzsa nénénknek ez volt az egyik legjobb szokása, noha volt neki számos. Na most, az én krumplilevesemből nemigen hiányozhat valami füstölt terméknek az íze sem, s ebből a szempontból nem elégedek meg az apám által favorizált lecsókolbással, az ő álláspontja szerint egy jobb lecsókolbász mellé nem kell már semmi sem, megvetette azokat, akik füstölt oldalassal csinálták a paprikás krumplit és csülökkel a bablevest, pocsékolásnak, nagyzolásnak, urizálásnak tartotta az ilyesmit. Én viszont minimum egy féltényérnyi szalonnahajat, de mostanság, gondolván Karcsi barátomra, inkább egy szép szelet húsos házi füstölt szalonnát teszek a krumplilevesbe, de gyakran eszembe jut derék Lajos sógorom is, aki bizony egy szép füstölt körmöt is szokott megfőzni külön, előre, egy jó krumplileveshez. A kellő savanyúságot elérendő általában pár evőkanál uborkalevet, ne adj' isten: savanyú káposztalevet mellékelek, ez jellegzetes fogása az orosz gasztronómiának, amihez szintén lett közöm életem egy szakában. Mindezekon felül mindig teszek manapság az én krumplilevesembe egy csokor petrezselymet és egy negyed fej megmosott kelkáposztát is - az asszony kedvére cselekszem ezzel, aki minden levesbe tesz kelkáposztát, hogy azt borsozva, sózva külön, előétel gyanánt fogyassza aztán kézzel el.

A levest a végén berántom, de csak épphogy egy kicsit - tartozom ezzel anyai dédanyámnak. De utána be is habarom, és legírozom, és Staubolom is - persze mindhármat módjával. Az elsőt teszem unokabátyám miatt, aki csudásan tudott habarni, a másodikat emlékezve egy régi lányra, aki minden levest legírozott, ez is lett a veszte szegénynek, a harmadikat pedig egy barátom miatt, akit úgy hívtak, hogy Staub Jenő. A vége felé beleteszek egy cseresznyepaprikát is, úgyannyira hogy még szét ne főjön, de azért megpuhuljon, a tányérban könnyen szét lehessen nyomni már, ahogy nagyapám szétnyomta mindig, aki úgy ette a cseresznyepaprikát, mint más a retket.

Hát így készítgetem az én krumplilevesemet, amikor készítem, így beletéve mindig majd mindenkimet.

Tudom, hogy lehetne még csinálni krémnek, pürének, lehetne buggyantott tojással gazdagítani, lehetne tenni bele még káposztát, gombát, halat, lehetne ízesíteni majorannával, köménnyel, mindenféle mással, tudom - de öreg vagyok, nincsen kedvem sokat ismerkedni már.

A cseh konyha

Köztudomású, hogy mi, magyarok furcsán állunk a csehekkel. Odébb vannak, nem vagyunk szomszédok, legalábbis most éppen nem, mindenféle sérelmeket is számon tartunk egymással kapcsolatosan, s mégis van valami erős kötődés közöttünk; odafigyelés, titkos irigység, leplezett szeretet, kisebbségi érzés, s mindennek s mindenféle másnak szétbogozhatatlan keveréke.

Büdös csehek, a fene tudja, miért, de szeretjük őket.

Akiben pislákol a parazsa ennek az érzetnek, aki egy-két-öt-tíz évente, de biztosan megvizitálja Prágát, aki két Ferdinándot ismer, úgymint a *Prúsa* drogista szolgáját, aki egyszer megivott tévedésből egy üveg hajszeszt, és a Kokoska Ferdinándot, aki a kutyapiszkot szokta összeszedni a házakból, és egyikért se nagy kár, annak bizonyosan könny szökik szemébe, ha meghallja ezt a négy gyönyörű szót: *Vepfová pecené, knedlík, zeli*.

Pedig oly prózain hangzik magyarul: sült húst knédlivel és párolt káposztával. Istenem...

A cseh ételek is csak cseh földön ízlenek igazán.

Mi itthon hiába igyekszünk, hiába főzünk az előírásokat a leggondosabban betartva csehül; hiába főzünk meg pacalt, hiába vagdossuk csíkokra, dobjuk zsiradékban megpárolt, liszttel,

pirospaprikával meghintett hagymára, s hiába öntjük fel vízzel és főzzük aztán, még majoránnát is hiába adunk hozzá. A *drstková polévka* olyan nem lehet soha, mint egy cseh városka főterének hentesüzletében, reggel kilenckor, mikor már az előző este elfogyasztott tizenegy pilseni sörből kicsinyt megviselt szervezetünket leápoltuk két fél Becherovkával.

Persze a cseh konyha is tanult mindenkitől, akivel a cseh nép az elmúlt évszázadokban együtt élt, küzdött, szenvedett.

Mert hiába vált most szét szlovák testvéreitől, a cseh és szlovák egyként főzi, eszi és magáénak eszi, a sztrapacskát, a knédlit, a pácolt halat, mely nyilván lengyel beütés, egyként rajong a reggeli *utopenecért*, vagyis vízihulláért, amely nem más, mint savanykás hagymás lében pácolt szafaládé, melynél jobb ír nem képzelhető megviselt gyomorra.

A cseh konyha német, szlovák, osztrák, magyar gyökerű, milyen is lehetne más. De van egyvalami, ami jellegzetessé teszi a cseh gasztronómiát. És ez a sör.

Igen, kár lenne tagadni, a cseh konyha fundamentuma a sör, arra alapozódnak a legjobb fogások, a sört egészíti ki, a sörnek csinál helyet, a sört ágyazza, fogadja, kíséri a cseh ételek java.

A sör lúgos hatását komplettírozzák a jellegzetesen savanykás ételek: az isteni savanykás disznósajt, a *tlcenka*, a *bramborová polévka*, vagyis krumplileves, a főtt húshoz adott kapormártás, a *koprová omáčka*, a *pajsl na smetané*, vagyis szalontüdő, a sok finom káposzta, saláta, és sokféle lekváros sütemény.

A szlovák konyha

A szlovák konyha is több lábon áll.

Cseh átvétel a pacalleves, a *drzková polievka* és a knédli; alighanem lengyel reminiscencia a szinte minden szlovákiai város főterén általában hentesbolttal szimbiózisban működő halfalatozó; magyar gyökerű persze a pörkölt és a gulyás.

De a környülélő népek mellett a paraszti élet, az ősi hegyi világ és persze a szegénység az, ami gazdagította a szlovák gasztronómiát.

Igen: gazdagított a szegénység is.

Mert az egyik legcsodálatosabb dolog, hogy milyen kevés alapanyagból, milyen gazdag és sokféle étel bír készülni.

A szlovák konyha alappillérei: a liszt, a gomba, a káposzta, a tejtermékek és a burgonya mindenekelőtt.

A krumpli, a *zemiak* a szlovák konyha megingathatatlan talpazata.

Csak a krumplilevesnek többtucatnyi válfaja ismeretes e tájon, kezdve az aludttejjel, a tészta vagy sztrapacska főzőlevével, savóval készülttől az uborkás, az aszalt szilvás, a birsalmás, a kolbászos, a füstölt szalonnás, a paradicsomos, a friss, de még inkább a szárított gombás változatokon át a babos, a káposztás, a gerslis *zemiaková polievkáig*.

Krumpliból készülnek a csodálatos szlovák gombócok, nudlik és lepények, krumpliból készül a cicege vagy tócsni vagy lapcsánka.

A spenátové pirohy plnené kuracím másom - a csirkehússal töltött, spenótos tésztából készített, panírozott és kisütött barátfüle például egészen különleges finomság, amint hogy a káposztával és füstölt hússal kifőzött zsebes tészta, a *pirohy plnené kyslou kapustou a údenym másom*, vagy a juhtúrós táska, a *bryndzové pirohy* is az.

Egyébként ilyes étkekre, a mi barátfülénk rokonaira lelhetünk lengyel tájakon is, *uszka*, vagyis fülek néven... Hiába, egy nagy lábos ez.

Természetesen krumpli az alapja a szlovák gasztronómia zászlóshajójának, a *bryndzové haluskynak*, vagyis a juhtúrós sztrapacskának is.

A sztrapacskának megannyi változata van, közülük a kapros és káposztás sztrapacskát szükséges kiemelni, meg érdekessége miatt a krumplis sztrapacskát, amelyben krumpli van tehát krumplival, és amely ennek dacára nagyszerű. (Párolt hagymával, káposztával és persze jóféle pörccel.) A hús nem erőssége a felvidéki gasztronómiának, legelterjedtebb a gulyáson túl az egyszerű flekken, ami viszont szerencsés esetben csodálatos körettel kerülhet az ember elé. Például felkockázott és puhára párolt, fűszerezett zellerrel, vagy a már említett cicerével, vagyis tócsnival.

A szlovák konyha kapcsán figyelmeztetni kell arra is, hogy annak legjellegzetesebb, és tegyük hozzá, legfinomabb fogásait hiába keressük az átlagos éttermek étlapján, melyeken legtöbbször nem szerepel még a sztrapacska sem.

Ne is próbálkozzunk tehát pincértől kérni például törtpaszulyt, hiába fejedelmi étel ez, puhára főtt és fakanállal pépesített bab, zsírban megsütött rengeteg vöröshagymával körítve.

Ilyesmire a szlovákiai háziasszonyok konyhájában juthatunk hozzá leginkább.

Aki jót akar enni szlovákul, annak barátkoznia kell.

Elfeledett magyar étek

A magyar ember nem felejt. Csak hébe-korba.

Mert azért, például, számos jó ételét csak elfeledte. Órákig caplathat az ember a Körúton, vagy akár egy falusi főutcán, kisvárosi téren, hegyen, völgyön, s nem talál sehol egy falatnyi zsendicét, egy kanálnyi hajdinakását, nem haraphat rá egy jó kis főtt súlyomra, bajosan ízelelheti meg a zergehúst, nemigen tehet már a töltött káposztába jóféle csíkhalt, hiába talpal egy jó kocsonyás medvetalpért.

Persze, mint mindennek, oka van ennek is.

Az egyik lehet a sok közül, hogy odalett a nyersanyag.

Mert azt bármelyik ifjú háziasszony megtenné ma is könnyeden, hogy az élő teknősbékát hátsó lábánál fogva megkötözze, kidugott fejét lemesse, vérét tiszta edénybe kifolyassa, majd a hátára fektetett jószágról a haspáncélt lefeszítse, vigyázva, hogy az epéje fel ne szakadjon, majd miután a tiszta húst kinyerte, vegyen egy fél borjúfejet, és még egyéb húsokat, s azokkal kezdené el a főzést, hogy aztán hat-nyolc óra megfeszített munka után föladhasson az asztalra pár kicsiny tálka teknősbékalevest, igaz, elsőrangút. Nem boszorkányság ez, csak egyvalami hibádzik hozzá: a teknőc.

Az se életszerű, hogy valaki pacsirtakocsonyának veselkedjen neki, kicsontozna tizennyolc madarat, vagdalt nyers lúdmájjal és szarvasgombával töltené azokat, és így tovább... Mert még egy pacsirta csak kerül, na de tizennyolc, hol van az már?

Ugyanígy igen nehéz a viza húsához hozzájutni manapság, pedig a régi híradások szerint ezelőtt száz évvel könnyeden volt beszerezhető az alvinczi Katalin-napi vásárokon.

Másik oka lehet egy egykor bevett étel feledésének, hogy eltűnik maga a nép, amelynek kultúrájához az étel hozzátartozott. A megszünt - többségben felolvadt, elűzött vagy kiirtott - népek, nemzetiségek hagyományos ételei szinte nyomtalanul és végérvényesen tűnnek el. A tolnai svábok elűzése és beolvadása után ma már igen kevesen készítenek például *prait*. Én még megtanultam kedves falumban, Nagyszékelyen, Lizi nénitől, de elment ő is, aminthogy el a többi sváb maradék; a helyi németiség nyelvét ma már egy darab idős néni beszéli csak; eltűnik a nép, a nyelv, a kultúra, hát a prai hogyan maradhatna meg? Csak így legfeljebb, lejegyezve: fölszelünk laskára három jó kemény, frissen szedett hagymát, egy púpozott evőkanál zsíron majdnem barnára pirítjuk, rádobunk három szintén púpozott kanál lisztet és sózás után folytonosan kevergetjük a kulimászt. Ezt azután felöntjük vízzel, egy kávéskanál ecettel, majd amikor kezd sűrűsödni, beleütünk két egész tojást. Ettől kezdve már óvatosabban

keverjük, hogy nagyjából egyben maradjanak a buggyantott tojások, persze az se baj, ha szétfoszlanak kicsinyt.

Érdekes állagú éték, a hagymaleves, a sűrű hagymás rántás és a hagymafőzelék rokona, tejfel nem mehetett bele, mert a németek azzal nem éltek. Főként aratás idején ették, hatalmas tányérral, öles karéj frissen sült kenyérrel.

De előadódik, hogy nem nemzetiségek, hanem társadalmi osztályok, rétegek eltűnése vezetett ételvesztéshez. Bár hagyományos parasztságról már régen nem beszélhetünk, de a paraszti gasztronómia olyan mélyen beleivódott a hagyományos és ma is élő magyar konyhába, hogy annak legtöbb eleme ma is él.

De a ház melletti jószág tartással kapcsolatos étkek, a házi készítésű tejtermékek, a jó kis zsendicék, a második fejesből készített gulászták, házi aludttejek, gomolyák megritkultak igencsak.

Ám nincsen ez így az egykor volt arisztokrácia gasztronómiai kultúrájával, amely elpusztult szinte nyomtalanul.

Mert ugyan ki szokott készíteni salzburgi libamájpástétomot manapság, amihez három egész libamáj szükségeltetik; kettőt egy éjjelre langyos tejbe áztatunk, aztán zsírban hagymával, szintén tejben puhult zsemlyével megpirítunk, mozsárban széttörünk, szitán átpasszírozunk, belekeverünk egy maréknyi összevagdossott 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. Pedig ez a fogás az erdélyi Bornemissza, Teleki, Bánffy családoknál száz éve még szinte hetente asztalra került.

Vannak aztán helyi jelentőségű étkek. Amelyek csak bizonyos tájakon ismeretesek, másutt, néha csak pár kilométerrel odébb, hírét se vették soha.

Az igénytelen kerékrépa, más néven tarlórépa például megteremne

hazánkban mindenütt, mégis elsősorban csak Zalában, Somogyban, Vasban eszik, nagyon helyesen, mert roppant egészséges, erőteljes ízű, savanyúnak, főzeléknek, levesnek egyaránt alkalmas remek zöldségfésleség.

Vagy ott van a csakis Csongrád környékén fellelhető remek, paprikás kocsonyafésleség, igazi kubikus éték, a hideg paprikás.

Ugyancsak főként itt fogyasztják még manapság is kedvvel és gyakorta a csíramálét, amely búzacsírából erjesztett, kelesztett, sütött mézédés, ám hozzáított cukrot nem tartalmazó finomság, de legalább is megehetőség.

Végül vannak magyar ételek, amelyek feledésbe merültek ugyan egy időre, de újra fölfedeztetnek manapság.

Reneszánsza van a medvehagymának például, kapható nyáron, ősszel a pesti zöldségeseknél is. Salátának, hús mellé, ízesítőnek, levesnek egyaránt remek.

Minden egyes falatnál örvendezhetünk, hogy nem felejtettünk mégsem mindent és egészen el.

A Nyírség konyhája

A lankás és nyáron nagyon zöld Szabolcs-Szatmár-Beregben, de kis részben Hajdú-Bihar megyében lévő Nyírség pontos határai nehezen jelölhetőek meg; talán ahol a légből szippantva a szatmári szilvapálinka jellegzetes illata csapja meg orrunk, akkor tudhatjuk biztosan: a Nyírségben vagyunk, tehát jó helyen.

A nyírségi táj konyhája egyszerű, paraszti konyha, természetes, tartalmas, ízletes. Természetesen hatással voltak rá a szomszédságok; mind a szlovák, mind a román gasztronómia lenyomata markánsan érződik itt.

A rengeteg gyümölcs, a liszt, a kukorica, a tej és tejtermékek, a baromfi- és a disznóhús a nyírségi konyha fundamentumai.

A táj hagyományos konyhájában szinte minden fellelhető gyümölcsből készült leves: szilvából, almából, ribizliből, cseresznyéből, meggyből, egresből, vagyis köszmétéből. A gyümölcsöt néha zöldséges csirkeaprólék-levesben, máskor csak cukrozott, sózott vízben főzték meg, de mindig felöntötték tejjel, és tejfelben elkevert tojásos, lisztes habarással sűrítették.

Mint minden parasztkonyhában, itt is nagy kultúrája volt a hús nélkül, krumpliból, különféle tésztákból, no meg a számtalan zöldségféléből, káposztákból, babokból készített leveseknek.

A táj egyik specialitása a nyírségi gombócleves, amelyet látszólag egyszerű elkészíteni: apró kockára vágott húst - lehet sertés, pulyka, borjú - dinsztelt hagymán kicsit megkapatunk, zöldségkockát adunk hozzá, kis pirítás után felöntjük vízzel, tovább zöldségelgetjük, teszünk bele gombát is, amelyet szintén külön megdinsztelhetünk előtte. Mikor a leves már-már kész, összetört főtt krumpliból, lisztből, tojásból készített, szerencsendióval ízesített krumpligombóckákat főzünk bele, és végül az egészet legírozzuk, vagyis tejfelben, vagy tejszínben elkevert tojássárgájával sűrítjük, és citrom levével komplettírozzuk. A nyírségi gombócleves bárhol elkészíthető, de hiába: az csakis itt lesz olyan, amilyenek lennie kell.

Szabolcsban, Szatmárban sokféle főznek puliszkát ma is, ami a románság közelségének biztos mutatója. A kukorica -, vagyis málé - finom őrlésű, szép sárga lisztjét bő, lobogó vízben, folytonos kavargatás mellett megfőzik, és vagy csak úgy, magában, tejjel elfogyasztják, vagy zsíros kanállal tepsibe szaggatják, és különféle adalékanyagokkal, tejfellel, tehén- vagy juhtúróval, pörccel, párolt káposztával, lekvárral dúsítják, esetleg a tepsit egy kis időre a sütőbe is tolják.

A szlovákság viszont tejfeles, túrós tésztákkal, haluskákkal bővítette a nyírségi konyha választékát.

Ami a húst illeti, a nyírségi falvakban még ma is elsősorban az udvaron föllelhető baromfiból kerül ki a húsételek alapanyaga, amely disznótorok után gazdagodik a malac húsával. De persze ma már a zöm boltban veszi a húst, olyat, amelyet csak akar: marhát, pulykát vagy akár struccot is, mely állatot jó néhány nyírségi farmon tartanak is.

A környék vendéglőiben mindig olajos, köményes káposztasalátát kérjünk savanyúság gyanánt, azt csak itt tudják ilyen jól elkészíteni.

Nevezetes e táj egyszerű, ám ízletes, laktató édes tésztáiról is; elsőrangú fánkokat, lepényeket, buktákat, derelyéket sütnék a nyírségi asszonyok.

A helyi gasztronómia vitathatatlanul első számú tekintélye a töltött káposzta. Ennek színe aszerint változik, hogy egy-egy kisebb tájegységben, vagy akár faluban, családban milyen erősek a román és a szlovák behatások. Minél erősebbek ezek a hatások, a töltött káposzta annál kevésbé piros, s annál inkább elfehéredik.

A háziasszony minőségének biztos fokmérője, hogy mekkora az általa készített töltelék mérete; minél kisebb az, annál serényebb, megbízhatóbb az asszony.

Ehhez a töltött káposztához a zsírban párolt hagymát elkeverik darált sertéshússal, rizzsel, sóval és borssal, zúzott fokhagymával, néha meglepően sokkal, és e masszával megtöltik az előfőzött és torzsás, vastagabb részeitől megszabadított harsányzöld káposztaleveleket, vagyis lapukat. A káposzta maradékját apróra szelik és a zsírozott lábasban annak felével ágyaznak meg az egymás mellé fektetett tölteléknek, a másik felével pedig betakarják azokat gondosan. Az egészet meg lehet lepni mindenféle szalonnahéjakkal, füstölt húsdarabkákkal, csülköcskével, oldalas aprajával is. Az egészet vízzel felöntik, és kis tűzön főzik sokáig. (Előadódik, hogy víz helyett egy-két liter házi paradicsomlében főzik meg az egészet, úgy is jó, bár nem autentikus.) Mikor elkészült, tejföllel locsolják. Van, ahol paradicsomlevet is locsolnak rá, másutt megpirosaprikázzák, de ezek már inkább alföldi, déli szokások; az

igazi szatmári töltött káposzta gyönyörű világoszöld és fehér, mint valami ritka márvány.

A Nyírségtől súlyos hiba a vándornak anélkül elköszönnie, hogy egy-két kiló tarpai szilvalekvárt, penyigei somlekvárt, szatmári szilvapálinkát úti csomagjába ne tegyék bele.

Az ukrán konyha

Az ukrán konyha is sok helyről kapott vérátömlesztést az elmúlt századokban; az ősi ellenségek mindig visszaáramoltattak valamit a kiöntött ukrán véréért cserébe.

A lengyel, az orosz, a román, a magyar, a zsidó ízeket, illatokat mélyen és régen beitták már az ősi ukrán konyhák falai. De bőségesen föllelhetők itt a megboldogult Szovjetunió népeinek hatásai is; grúz és belorusz, moldvai és örmény ételek bármikor kerülhetnek az ukránok mindig szépen terített asztalára.

Nem kell mondani, a legerősebb hashatás azért az orosz volt.

A sokféle előétel, vagy inkább előfalatka, a *zakuszka*, élén a palacsintatésztára púpozott kaviárral, a sok és sokféleképpen készített hal, a rák, a káposzta, a tea kultusza, a joghurtok szeretete, a fekete kenyér, no meg a vodka, mind a nagy keleti testvér - ellen közelségének konyhanyoma.

Egyébként, ami a cseh konyhának a sör, az az ukránnak - és persze az oroszoknak - a vodka: alapvető kiindulási, viszonyítási, kezdő és lezáró pont.

Mint mindenütt, ahol erdőségek vannak, tehát akár cseh, akár szlovák, akár román tájakon, Ukrajnában is roppant népszerűek a mindenféle gombák, melyek aztán ezerféleképpen elkészíthetők.

Köztudomású, hogy az orosz főzési szokásokra, akárcsak az orosz

kultúrára nagy hatással bírt a földrajzilag távoli francia kultúrtáj. Innen kerül a rengeteg és jóféle saláta az ukrán asztalokra.

De legalább ekkora hatást gyakorolt a másik ősi ellen: a lengyelség. Onnan való a sokféleképpen elkészített uborka preferálása, a töltött hal, amely viszont a maradéktalanul kiirtott lengyelországi zsidóságnak savanykás-sós mementója. (A lengyelek sokat vettek a zsidó konyhától át - ők is bizonyítják az alaptételt: elébb sajátítsd el legjobb étkeid, s csak utána öld meg szomszédodat.) És ha még azt is tudjuk, hogy az ukrán köretek közül a legfontosabb a galuska; máris körbeszaladtunk az egykori Monarchián.

Viszont originálisán ukrán éték a híres borscs leves, onnan terjedt, vöröslött át Oroszországba és Lengyelországba, ahol *barszcz* néven tisztelik nemzeti eledelként. (Bár a lengyelek másképp tudják, meglehet.) Egyébként végtelen sok változata van.

A szlovákoknál már említett *pirohyt*. Ukrajnában *pelmenyi* névvel tisztelik és fogyasztják előszeretettel.

Önmagában is iszogatják, de levesek, mártások savanyítására is használják az ukránok - is - a **kvaszt**, amely erjesztett rozskenyérből és élesztőből készül, és nyilvánvalón közeli rokona a román csorbához kellő, erjesztett ciberének.

Padlutka

„Egerben laktunk akkor. Apám az egri érsek udvari zsidója volt, ami nekem abban az időben fájt, és a szívembe nyilallott, ha olvastam az érseknek apámhoz intézett levelét, amelyben tegezte - egyoldalúlag... Egyszer azonban az érsek meghívta apámat ebédre, és mivel hallotta, hogy szenteket faragok - mit faraghattam volna mást Egerben -, meghagyta, hogy engem is magával vigyen. Odahaza megsúroltak elevenen, mint valami élettelen tárgyat, két óra hosszat

kitanítottak a késsel és villával való evésre. Mindezekre azonban kevés szükség volt. Az érsek maga egy szőlőpecsétes reverendában, kézzel, sült krumplit evett. Tanította és szidta az atyámat, hogyan kell krumplit enni. Tótosan beszélt hozzá. Egészen bátran néztem rá, csak a jobb kezét nem értettem: egy ujja aranyból és zöld kőből volt. Gondoltam ez az! Ha valaki érseknek születik, ez a különbség, ilyen ujja nő. Még savanyú levest ettünk tojással, tejben főtt gancát és podlupkát.

- Ez podlupka! - monda a főpap kétszer is, mind diadalmasabban. - Ezt ti zsidók - és a színmagyarok - nem eszitek, mert nem tudjátok, mi a jó. Én tudom, mert én tót vagyok, mondják. Hát legyen én tót.

Nevetett, de egy foga nem volt. És akik az asztalnál ültek, azoknak is elvéte volt egy-egy foguk."

Ezek a csudás sorok Bródy Sándor *A szent tisztaság* című novellájából valók. Egerbe voltam hivatalos nemrég egy délutánra, a kirándulhoz olvasgattam az érseki város zsidó fiától egy csokor novellát. Nagyon szeretem Bródyt, jó író volt, de nem félelmetesen nagy író, emberien nagy csupán, és szép emberes volt az élete is, indult szegénységgel, folytatódott dicsőséggel, hódításával nőknek, konyháknak, irodalmi publikumnak, s végződött magánnyal, számkivetettséggel, lezsírozottsággal, betegséggel, ahogy kell. Lesem is a kalendáriumot, mikor lesz valami kerek évfordulója, hogy írhatnék róla valami szeretettelit.

Addig is maradjunk a padlutkánál.

Amiről első olvasásra persze nem tudtam, mi az.

De azt éreztem, hogy csakis valami nagyon jó lehet.

Hazatérve minden rendelkezésre álló eszközt és emberi erőforrást mozgósítottam. Van vagy öt szlovák szakácskönyv is itthon, kettő tót nyelvű is, vaskos is, de a padlutkának eleinte nem akadtam nyomára.

Aztán elém tették a padlutkára vonatkozó passzust diadalmasan.

A rongyos, nemzedékek által használt, kézírásos kiegészítésekkel dúsan bélelt forrás szerzője Stiasny Nándorné, született

bánffyhungyadi Hunyadi Erzsébet. A könyv *A jó házikonyha* címet viseli.

Ebből a becses családi kútfőből derült ki, hogy a padlutka nem egyéb, mint töltike magyarul.

Szőlő-, karalábé-, kel-, tormalevél egyként használható fel hozzá.

A kisebb kazalnyi takarmány felét össze kell vagdosni, majd az egészben hagyott résszel együtt leforrázni és hagyni ázni kicsinyt.

Az ázás alatt darált húsból, rizsből, darált füstölt vagy sós szalonnából, fűszerekből tölteléket állítunk össze, épp olyant, mint a töltött káposztánkhoz szoktunk, azaz ki-ki amilyent tanult, szokott, hisz' ahány ember, annyi töltött káposzta.

Tulajdonképpen a folytatás is hasonlóan megy végbe, kerülhetnek mindenféle füstölt és nyers húsdarabok a kasszeróba, rázogatni és nem széjjelkavarni kell ezt is, értelemszerűen berántani a végén.

Csak pirospaprika, az nem mehet bele - mégiscsak tótok vagyunk most!

Javall az agyonhasznált -, vagyis élet- és embernyomokkal, holtak éltevel teli - könyv tenni bele szerecsendió-virágot, sáfrányt, valami borkövet, citromsavat, vagy más savanyát, de ami legjobb, egy jó maréknyi piszkét.

Tejfőlni, tejszínezni, habarni, legírozni lehet.

A lényeg, hogy üdítőn savanykás legyen, a zaftja bársonyos, a színe a tavaszt hirdesse, az állaga pedig legyen a padlutkának olyan, hogy a töltelékek széjjelolvadjanak szinte a szájban, ne kelljen hozzájuk fog egy darab sem, ugye.

A román konyha

A román konyha olyan, mint a többi: sokszínű, sokszálú, sokgyökerű. A legmélyebb román paraszti és hegyi pásztor hagyományokból sarjadt ág évszázadok óta lett újra és újra beoltva Erdélyben magyar és német, a Regátban török, görög, zsidó, szerb orosz, bolgár és francia termékeny szemekkel. Gazdag konyha így a román is.

Nevezetes előétele, mely a legutóbbi időkben terjedt el Magyarországon is a *vinete*, vagyis padlizsánkrém, melyhez a padlizsánt sütőben kisütik, meghámozzák, pépesítik és különféle ízesítőkkel elegyítik.

Másik alapétele a románságnak a savanykás leves. A hagyományosan savanykás és azontúl sokféle román levesnek, a csorbának az erjesztett cibere - erjesztett búzakorpa - adja meg alapvető tartását. Ez originálisán, tehát házilag elkészítve piacokon pillepalackokban kapható, de ma már természetesen porítva zacskóban, és Maggi-kocka alakban is megtalálható a boltok gondoláin.

A *ciorbá de burtá* — a savanyú pacallevés - éppúgy készül, mint cseh, vagy lengyel testvére.

A jellegzetes román kolbászféleségnek, a *mititeinek* is megvannak a maga szerb, horvát, osztrák variánsai. Romániában általában birkahúsból készül, ma már ez is előre készítve, fagyasztva kapható mindenütt.

Itt is ismert és kedvelt a padlutka, csak románul *sármálute* néven tisztelik, a *vinete cu carne* — a zöldséges, padlizsános, darált húsos egytál - pedig egy az egyben föllelhető bolgár földön mindenütt.

Húst roston sütik legszívesebben. A flekken Ceausescu ínséges idejében általános egyenértékesként is funkcionált. Száz szelet

karajhúsért lehetett elintézni egy papírt a hivatalban, példának okáért. Ötven szeletért ellenjegyzett egy másik dokumentet a jegyző.

Igen kedvelt a báránnyhús is, a jobb vendéglőkben grill felett sűtik nyaranta, a báránnyfejből készített tárkonyos leves pedig igazi különlegesség, az ínycsekek kéjjel tudják kiszopogatni a fejből az állat főtt szemét.

A hegyekben bőven terem a gomba, a párizsi piacokon árult méregdrága és mesterségesen termelt vargányának vadon termő, tehát sokkal ízletesebb változata errefelé a legszegényebb cigányok napi betevője.

Az olajbogyó balkáni hatás, a sok saláta pedig nyilván francia.

Román specialitás viszont a medvehús; köztudomásúlag itt él Európa legnagyobb medveállománya, és egyáltalán nem számít ritkaságnak, hogy egy romániai vadász, erdész vagy annak rokona, ismerőse, üzletfele medvetalppal lepje meg övét.

A rántott medvetalp - úgy mondják - hasonlatos a rántott borjúlábhoz, de azért annyira azért nem finom.

Tót hót dog

Már értekeztem róla, hogy nagy barátja vagyok a szlovák konyhának. Miért? Mint mindennek, sok oka van, úgy ennek is. Most csak egyet emeljünk ki a sokból: mert a tót koszt jó. Alighanem a hegyek és erdőségek teszik ezt, a magasban és jó levegőn nevelt jószágok húsa és teje, és az azokból való finom anyagok, túrók, tejfelek s más finomságok. Pásztorkonyha ez, természetes, egyszerű mégis ropant változatos és telis-teli van titokkal.

Úgyhogy, most mondok egy szlovák finomságot ennek örömeire.

Egy, a hatvanas években Pozsonyban megjelent szakácskönyvből

loptam, de esküszöm, hogy ki is próbáltam.

Főzzünk meg egy kiló krumplit héjában. Forrón hámozzuk meg gyorsan és törjük össze gyorsan. Keverjük el tíz deka darával, két tojással, tíz deka vajjal, húsz-huszonöt deka liszttel - lehet kukoricaliszt is - kis sóval, és gyúrjuk alaposan össze.

Pihentessük egy kicsit - nem a tésztát, az jól tartja magát, de magunkat.

Aztán szedjük a masszát öklömnyi darabokra, képezzünk belőlük téglányokat, amiket aztán nyomkodjunk laposra ügyesen.

No és aztán mindegyik tésztára tegyünk egy-egy cserkészkolbász darabot. Arra aztán tekerjük föl a tésztát.

Természetesen a cserkészkolbász helyettesíthető virslivel, főzőkolbásszal, debrecenivel vagy krinolinnal, amit fele vastagságúra faragunk előbb.

De inentől kezdve a dolog végképp fakultatívvá válik.

Az egyik lehetőség az, hogy a hurkákat, lobogó vízben megfőzzük, és paradicsommártással adjuk.

De csinálhatjuk úgy is, hogy a megtöltött tésztabatyukat nedves - és persze tiszta - ruhákba bugyoláljuk és így főzzük meg.

Azt is lehet, hogy az ekként elkészített étket alapanyagának tekintjük, és túróval, tejfellel, vagy tejfellel és sajttal alaposan meghintve egy jó félórára vajazott tepsiben a forró sütőben aranybarnára sütjük.

Ezt csakis jéghideg ógyallai (Hurbanovo) sörrel körítjük.

A másik, és még jobb változat szerint viszont zsírban sütjük ki a hengerkéket, és valami főzeléssel, zöldbabbal, borsóval, de leginkább tökfőzeléssel vagy párolt zöldséggel körítjük.

Meg lehet a tésztát tölteni apróra vagdalt tepertővel, fasírozottként adjusztált darált hússal, esetleg, ha maradt főtt húsunk, összedaráljuk, kis fokhagymát préselünk, esetleg vöröshagymát is reszelünk bele, apríthatunk bele friss petrezselyemzöldet is, megszórjuk töltelék-fűszerkeverékkel, megkötjük egy jó tojással, és úgy. De miért maradt

volna főtt húsunk?

Meg lehet még fűszerezett, apróra vágott párolt zöldséggel, répával, karalábéval, zellerrel is tölteni a tésztahurkákat, de az már tényleg hülyeség.

A szerb konyha

A szerb háziasszonyok és szakácsok is az ősi ellenségtől tanultak legtöbbet: a töröktől. A szerb konyha török.

Van benne aztán mindenféle hatás, de az alapokat a keleti, iszlám világban rakták le, mégpedig igencsak szilárdan.

A gyuvecs, a piláf, a kajmak, a burek, a szármi, vagy ezeknek közeli rokonai mind-mind föllelhetők az isztambuli bazárban, no meg az eddig ismertetett, szomszédos népek konyhájában.

A szerb emberek életének központja a vendéglátás, értelemszerűen ez egyben az étkezés is tehát. Kurz und gut, szenvedélyes vendéglátó a szerb - ha nem háborúzik, nem öldököl, nem írt népet éppen.

A vendéget - legyen az bejelentkezett, vagy váratlanul toppanó - egyként és azonnal - kávéval kínálják, mely nyilvánvalóan török szokás, úgy is nevezik a kávé: *turszka káva*. A kávé nem cukor édesíti, hanem *sladko*, vagyis gyümölcsdarabokkal dúsított mézsűrű szirup, melyet nem a kávéba tesznek, hanem mellé eszik - egyetlen közös kanállal. Nem többet, mint egy kanállal illik venni belőle.

A férfiak nem úszhatják meg egy pohárka, vagyis egy deci *rákija*, azaz házi főzésű pálinka nélkül - Szerbiában nem tiltott az otthoni szeszfőzés, sőt egyenesen illő és javallott. A legfinomabb a *Cacak* környékén készült *sljivovica*, vagyis szilvapálinka.

A szerbség - szemben, mondjuk a szlováksággal - húsos népség, húst eszik hússal, ha lehet. Minden kocsmá kertjében parázs felett házi barkácsolású szerkezet segedelmével - forog az egész bárány, vagy malac kora reggeltől késő délutánig - természetesen

folyamatosan fogyatkozva közben. A sült húst ajvárral, salátával, nyers hagymával kínálják.

A szerb vendéglátás egyik csúcsteljesítménye a *leskovacka muckalica* sem egyéb, mint egy roppant gazdag hústál - ismeretes Romániában is, *grátar amestecat* néven - melyre sült tarját, báránybordát, májat, velőt, sült kolbászt, csevapcsicsát halmoznak föl, és az egészet leöntik a magyar lecsóhoz hasonlatos, ám petrezselyemmel is bőven megszórt párolt zöldséges gezemicével.

A hosszú török hatás immár alighanem mindig megmaradandó nyoma a mindenféle lepények, burekek nagy kultusza. A frissen sütött *lepinját* zsírral megkenve, szeletelt hagymával adják a pékek, de gyakran és szívesen eszegeti azt a nép altatott birkatejjel (*ovcije kiselo mleko*), amelyet a Vajdaságban magyarok *tarhó* néven tartanak sokra.

A burek töltött tészta, gyakran kerül túró ebbe is, általában Szerbiában a hús és a lepényfélék után a tejtermékeknek van még nagy kultusza, egy szerbiai tejpiac ma is felejthetetlen látványosság.

A horvát konyha

A horvát konyháról aztán végképp bajos bármit is mondani. Horvát konyha nincs. Nem lehetséges olyan étket találni, ami csak a horvátokra lenne jellemző, melyet vagy a magyar, vagy az osztrák, vagy a szerb, vagy az olasz ne ismerne a horvátokon kívül is.

Itt van példának okáért a *plucica na kiselo* - a zöldséges borjúüdőleves, joghurttal, citrommal. Hát hol nem találunk effélét? Vagy a *riblja corba* - halleves - ugyanígy készítik a szerbek is.

Horvátország szárazföldi területein magyarul vagy szerbül főznek, a tengerparton viszont olaszul, dalmátul, tengeriül.

A dalmát konyha a leghorvátabb talán. Nem bonyolult,

parasztkonyha ez, pásztorkonyha, halászkonyha, katonakonyha. Nem kell hozzá csak egy rezsó vagy egy kemence vagy egy tűz. Meg egy jó cseréptál, bogrács, rostély, nyárs, és sok friss nyersanyag, hús, hal, zöldség, gyümölcs.

Végtelenül egyszerű és végtelenül gazdag is: benne van a tenger fuvallata, a legelők illata, a sokféle népség összekeveredett múltja. A dalmát tál néptál, múlttál, időtál.

Nagyon jól tud esni arrafelé egy kis *gyuvecs*, ez a nagyszerű, nyárízű, dalmát rizses lecsó. Vagy egy jó kis savanykás *plucica*., vagyis citromos joghurttal üdített, zöldséges bárány tüdőleves.

Vagy ott a *kebab*, mely minden balkáni konyhában föllelhető, és amelynek dalmát változatához nem is kell semmi konyha: fél kiló marha- és fél kiló sertéshúst kell ledarálni és összedolgozni hagymával, sóval, borssal, kis vízzel, kolbászkákat sodorni a masszából, és már lehet is tenni a parázs fölé.

De kerülhet a rácsra *muckalica* is, hisz' az is oly egyszerű: húsdarabkákat kell nyárson megsütni hozzá, majd azokat belekeverni lényegében egy lecsóba, ami abban különbözik csak a klasszikus alaptól, hogy van benne fokhagyma és petrezselyem is.

Esetleg hal kerül. Például a csodálatos dalmát halpörkölt, a *brodet na dalmatinski nácin* hagymával, paradicsommal összefőve, petrezselyemmel, zellerrel, sóval, borssal, kevéske ecettel ízesítve és aztán rizzsel föladva.

És mindehhez kortyolgatja az ember a dalmát borokat, a borostyánkő-sárga *vugavái* vagy a mélyvörös, sűrű *dingacot*, *plavacot*.

Minékünk magyaroknak nagy nemzeti, történelmi mártírjaink is származnak a horvát tenger mellékéről, mely Magyarországhoz, pontosabban a magyar koronához tartozott évszázadokon át.

Talán ezért is állunk át olyan könnyen a horvát tengerparton időzve a tengeri halakra, rákokra, herkentyűkre - tudjuk, hogy nagy eleink, a Zrínyiek, a Frangepánok is ezeken nevelkedtek egykor.

A magyar konyha

Külhoni vendégeket láttunk vacsorára egyszer. 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 étek.

Utazó népség a helvét - törököt egyen Törökben.

Rántott dolgokért, csirkéért, borjúért elég, ha Bécsig vesz jegyet.

Ha túróra, tejfelesre 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 fehérrépával és kovászos uborkakarikákkal kerítve.

Trianonban ugyanis meghúzták az igazi sárga színű tv, vagyis tölteni való zöldpaprikának a határait is - másutt van haragoszöld, élénksárga, piros, de olyan, mint minálunk, zöldessárga, nem fű-ízű,

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 alig-alig fordul elő magyarul a tájakon túl. Petrezselyem az igen, az tucatnyiféle is használatos a világban.

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 ismereteseek mindenfelé, de igazi, nagydarab magyar tök nemigen járja másutt. A liszttel berántott kapros tökfőzelék pedig bizonyosan honi unikum. Tejfellel sűrítettem, 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 kábítószerszámba 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 harmincöt éves 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 finom, tejfeles, savanykás, tárkonyos krumplilevest kaptak, majd lángolón vörös, sűrű zaftú marhapörköltet, pirított házi tarhonyával, utána nagymama sütötte réteseket, almást, meggyest, túróst, tökök-mákosat.

Magyarosok

Este nyolc óra volt, szokottan ültünk, törzsvendégek a pultnál.

Jóska, a pincér ruganyos léptekkel tért az étterem túlvégéből vissza éppen egy frissen érkezett vendégtársaságtól a konyha felé.

- Miféle náció? - kérdezett oda közülünk valaki.

- Azt hiszem, portugálok.

- Mit kértek?

- Azt mondták, mindegy, csak igazi magyaros vacsora legyen. Ránk bízta. Csak olyan legyen, amilyent ők másutt nem ehetnek.

Ezen elméláztunk.

- No, szegények, ehetik a halászlét, a pörköltöket, ezeket a jó kis szerb kajákat - legyintett Lajos, a nyelvész.

- Miért, mit egyenek?

A nyelvész rávágta rögtön:

- Előételnek körözöttet zöldpaprikában, aztán valami lebbencslevest, majd tökfőzeléket borsos tokánnyal, végül mákos gubát.

Közbe kellett szólnom:

- Körözött ismeretes mindenütt, ahol juh előfordul; Ausztriában, Csehországban, Szlovákiában, Romániában is. Legfeljebb nincs benne pirospaprika.

- Tarhonyás húst nekik - szólott Kertai.

- Gyökér - mondta erre Misi.

- Tökös-mákos rétes - hangzott az újabb javaslat.

- Ugyan már, ne hülyéskedj. Az is tipikusan török étel, baklava néven árulják a Körúton.

Kertai Lali, aki arról volt nevezetes, hogy mindig fázott, és ezért nyáron is kabátban járt, és csak rumot ivott, ragaszkodott a tarhonyához.

- Tarhonya, az a legmagyarabb koszt, higgyétek el, az nincsen sehhol másutt, ahhoz a magyar parasztasszonyok keze kell...

- Meg a német parasztasszonyok keze - hűtötte le Lajos, a nyelvész.

- Mert német földön is ismert ez az eredendően török, sőt perzsa étel, úgyhogy a tarhonyát nyugodtan feledhetjük most... Azt hiszem, Riebele németül.

- Gyökér - morogta Miska.

- Zöldpaprika.

- Az amerikai... Vagyis szerb...

- De nem ez a sárga színű zöldpaprika. Mert ilyen csak itt van. Még Szlovákiában, vagy Erdélyben is haragoszöldet kapsz. Sárga színű csak Csonka-Magyarországon terem.

- A kitelepített svábok meghonosították Németországban is. Úgyhogy ez a zöldpaprika magyar és NDK unikum...

- Gyökér.

Ekkor megszólalt Béla, aki szentesi volt, és valamikor vízilabdázott, mert minden szentesi vízilabdázott valamikor.

- Csíramáié. Az az egyetlen igazi magyar étel, a csíramáié. Az csak minálunk terem Szentesen, na meg Csongrádon, na jó, de aztán kész... Orosházán még láttak egyszer... De igazándiból az csak minálunk van, a csíramáié. A tiszta, egész szemű búzát beáztatják egy napra, aztán alaposan átmoszák, és egy ládába vagy valami edénybe kétujjnyi vastagon szétterítik, és nedves ruhával letakarják, hogy ne zöldüljön,

hanem féhéren csírázzon ki. Mikor úgy háromcentis már a csíra, akkor ledarálják az egészet, és leszűrik alaposan. Ezt a levet keverik össze liszttel, és sűtik meg. Mézédés, pedig nincsen benne se méz, se cukor. Egész gyerekkoromban ezt zabáltuk. Most is árulják a piacon, évente kétszer csak a málé miatt megyek le... Ez nincs sehol másutt a világon...

- Gyökér - hallatszott a sarokból megint.

- A legoriginálisabb magyar étel a tökfőzelék. A művelt világban a tököt csak a barom eszi...

- Hogy mondhatasz ilyet. A courgette a franciák kedves étke...

- De az nem ez a tök. Ezt a tököt sehol másutt nem eszik, pláne nem főzeléknek, berántva, tejfelesen...

- Főzeléket nem esznek, ab ovo, tán sehol - szögezte le Keserv Pista, a kémiatanár. - A rántás magyar találmány... és milyen nehéz azt jól eltalálni. A jó rántás elkészítéséhez születni kell, és aztán gyakorolni, hogy ösztönösen menjen, ne kelljen méricskélgni, mérlegelni, csak csinálni, behunyt szemmel, érzés után, természetesen. A jó rántás minden főzeléknek, de különösen a bablevesnek alapvető talpazata. Egy jó fokhagymás rántás sorsdöntő fordulatot jelenthet egy csülkös bableves történetében. Egyszerre véglegesíti annak állagát és ízét; tartást ad neki és kibalanszírozza a fűstölt hús savanykásíz-túlsúlyát. Egy igazi, fokhagymás rántás gyökerei a magyar lélek legmélyebb rétegeibe indáznak alá... - mondta Keserv, és hangja megremegett, és szeme bepárásodott.

- Gyökér - mondta Miska, és kiment.

-Azért egy igazi körömpörköltért is elég sokat kell utazni... Vagy pacalért...

- Köröm van olasz földön, pacallevest pedig mindnyájan ettünk a cseheknél, és az olaszok, franciák is szívesen eszik.

Ekkor megszólalt Dezső, aki eddig csak hallgatott. Halkan beszélt, nyugodtan:

- A legmagyarabb ételhez jó nagy vaslábosban kell két jó kanál libazsíron megpirítani három fej apróra vágott vöröshagymát. Meghinteni, mikor üveges, sok pirospaprikával, és bele kell farigcsálni vagy öt gerezd fokhagymát. Akkor belezúdíjuk a babot, nem apró fehéret, nem is lila nagyszeműt, nem, hanem közönséges tarkababot, egy kilót. Szépen beleágyazunk egy kisebb füstölt csülköt, körbebástyázzuk azt csontos marhaszegy darabkákkal, beletévedhet valami színhús is, sertéscomb, vagy marhafelsál, esetleg beledobunk egy kevés füstölt kolbászt, sőt a lecsókolbász sem árt meg neki. Felöntjük vízzel, hogy ellepje, de ha fér, akkor a lábas tetejéig, sózzuk, de csak kicsit, bors viszont mehet bőven bele, ám más fűszer már teljesen felesleges. Egy marék gerslit hintünk még rá, és lefedjük, sütőbe, vagy ami még jobb, kemencébe csúsztatjuk, és lassú tűzön hat-nyolc órácskára elfelejtkezünk róla. Legfeljebb félidőben pótoljuk a levét.

- Sólet - sóhajtott fel vagy négy vendég is egyszerre.

- Bizony a sólet, a mi sóletünk a legmagyarabb étel - bólogatott Dezső - Az asszimiláns sólet. így nem ismerik sehol a világon, sem Amerikában, sem a Szentföldön, nem ismerték a régi Galíciában, Oroszországban, vagy akár a középkori Hispániában sem.

- Gyökér - lépett be ekkor Mihály, és letett a pultra egy szál fehérrépat. Ezt sehol a világon meg nem eszik... Ezt kell nekik adni, semmit mást. Ez a miénk. Ezt nekik!

Szótlanul néztük a kicsit piszkos, kicsit ványadt gyökeret.

Ekkor megjelentek a konyha ajtajában a fiúk, és a következő órácskában elvonultak karjukon a tányérokka előttünk.

Olyan gulyást hoztak, hogy megállt benne a kanál, harsány harcsapaprikást, tejfeles túrós csuszával, mandulás, mazsolás madártejet, végül sajttálat, rajta szépen adjusztálva érett Pálpusztai, Ilmiczi, Lajta.

- *Oeufs a la neige*. Szegények idegenek - bólogatott Lajos -, hogy át vannak verve megint.

Hétköznapiok

Szerdaleves

Van egy kedves barátnőm, úgy hívják, hogy Zsuzsika. Ez a kedves és ügyes asszony élt, ahogy élhetett, megvolt ahogy lehetett, igazánból csak egy baja volt: a szerda.

A szerdától rettegett. Mert képtelen volt főzni.

A hétfő, az ugye a maradékok napja, kedden újult erővel ugrik neki az ember a konyhának, a csütörtököt már belengi a közeledő hétvége áhítata, a péntek a legszebb, van idő mindenre bőven, szombaton valami pihentetőt készít az ember, és veselkedik a másnapi ebédhez.

De a szerdával sehogyan se tudott mit kezdeni Zsuzsika.

Már hétfőn megfájdult a feje, kedd éjjel alig tudott aludni, úgy rettegte szegény a szerdát.

Egészen a múlt év novemberéig. Akkor összehozta a sors Volt Jobbal, régi barátjával, akivel valamikor a szakszervezeti kórusban együtt énekeltek. Volt meghallgatta barátnéja panaszát, és adott neki egy tanácsot.

Zsuzsika megfogadta, és azóta alig várja a szerdát.

Szerdánként ugyanis rántott levest készít. Minden szerdán másmilyen. Az öreg Volttal való találkozást követő szerdán még csak egyszerű, paprikás rántott levest csinált, nem tett bele se hagymát, se fokhagymát, se semmit; megpirította a lisztet a zsírban csupán, fölengedte, elkeverte, megsózta, és kész. Na jó, a tetejét megszórta kevés petrezselyemmel, hogy jobban mutasson. Pista, Zsuzsika férje el volt ragadtatva szerda este, és úgy nyilatkozott, hogy ő még ilyen finom levest az életben nem evett. A következő szerdán apróra metélt hagymával csinálta az asszony a rántást, és pirított zsemlekockával tálalta, a harmadik szerdán viszont négy gerezd fokhagymát dörzsölt és pirított a liszt alá a zsírban, a negyedik szerdán két szép bukéta petrezselymet metélt a rántásba, az ötödiken zellerrel kísérletezett, a hatodik szerdán buggyantott tojással adta, a hetediken omlós, friss

kenyeret tunkolt urával a gőzölgő levesbe, majd köménymaggal, később majorannával, rozmaringgal, szurokfűvel, lestyánnal folytatódott a sor, lelkes fogadtatásban részesült a tavaszi kapros, citromos rántott leves, huszonötödike utáni szerdákön reszelt sajttal, pár sonkakockával dúsított Zsuzsika, de nagy sikert aratott a pirított párizsikockákkal is, volt aztán, hogy apróra tört dióbelet tett a rántásba bele, vagy egy kis fej gombát. Nem volt az igazi a cseresznye és az alma sem, de azért meg lehetett enni, nem úgy, mint a dinnyés rántott levest, de nem búsul már Zsuzsika akkor sem, ha nem sikerül jóra a szerdalevese, mert tudja, hogy rengeteg szerda van még hátra, pontosabban előtte, tudja, hogy egy hét múlva újabb szerda jő, és kipirult arccal, megifjodva, izgatottan várja a szerdákat ez a kedves asszony, aki melleleg befestette a haját, vett egy új cipőt, és keddenként gyakran találkozik a ligetben öreg barátjával, Volt Jobbal is, akivel ha nincsen a közelben senki éppen, két szólamban dudorásszák csöndesen, hogy: „Tavaszi szél vizet áraszt...”

Paradicsom

Tőlem azt csinálsz, amit akarsz. Tényleg nem szólok bele. Nem szólok én már bele semmibe. Csak ezt az egyet kérem. Tényleg már semmi egyebet. Csak ezt az egyet. Kérem. Könyörgöm. Esedezem. Hogy ne tegyél bele paradicsomot. Ne tegyél paradicsomot a húslevesbe! Kérlek, most az egyszer ne tegyél. Elmehetsz délután a meccsre. Elszívhatsz egy cigarettát ebéd után a szobában is. Egyet. Négy sört veszek. Hármat. Csak ne tégy bele paradicsomot, könyörgöm. A húslevesbe! Mert nem való bele! Mert a húslevest tönkreteszi a paradicsom. Igen! Az! A paradicsom!

Nem kiabálok! De elegem van! Már hónapok óta minden hétvégén tönkreteszed a húslevest azzal a rohadt paradicsommal. A paradicsom megsavanyítja a húslevest. Teli van C-vitaminnal a héja,

ugyanis. Nem! Hiába hámozod meg. A belseje is teli van C-vitaminnal. Savanykás! Savanya! Pikáns! Összekapja a pofádban a nyálat!! Nagyon jó, amúgy. Csak a húslevesbe nem való! A húsleves nem savanyú! Nem pikáns! Csak a tied, az az! Savanyú! A húslevesnek húsleves íze kell legyen. Nem paradicsom íze. A paradicsom a húslevesbe nem való! Érted? Nem való! A paradicsom a paradicsomlevesbe való! És a lecsóba. Abba se sok. Nem annyi, mint amennyit te szoktál tenni bele. Mert akkor nem lecsó lesz, hanem lecsóleves. Savanyú lecsóleves. A paradicsom, az a paradicsommártásba való. Meg a bolognai makaróniba. De abba se fontos. A pizzára tehetsz paradicsomot. De arra se kell! A paradicsom, az paradicsomos káposztába való. És a paradicsomos babba, abba! Meg paradicsomsalátába. És a paradicsomos krumplibba, a paradicsomos tökbe, a paradicsomos karfiolba, a paradicsomos zöldbabba, a paradicsomos brokkoliba, a paradicsomos cukkiniba, a paradicsomos rizsába, a paradicsomos csirkébe, a paradicsomos paradicsomba, és a paradicsomos jó édes anyádba, abba való! De nem a húslevesbe! Nem érdekel, hogy ki mit ír! Akárki akármit is írhat felőlem, de te paradicsomot ne tegyél a húslevesbe többé, mert egy kanállal se eszem belőle. Érted?! Az lesz az utolsó csepp a húslevesbe. A képedbe öntöm az egészet! Paradicsomostul! Tudom. Mert nem akarod, hogy a plöttyedt paradicsom tönkremenjen, hogy ki kelljen dobni.

Tudom, a sváb véred, hogy sűrűsödjön még jobban össze! Nem svábozok! De a plöttyedt paradicsomot tedd a mélyhűtőbe, és azt használd föl, ha pörköltet csinálsz, vagy mit tudom én, mit. De a húslevesbe ne tedd, akármilyen plöttyedt! Semmi családi izére ne hivatkozz! Tudom, hogy anyád nem tett bele. Pedig híres húslevese volt. Az én anyám??? Te meg vagy örülve! Hogy mersz te ilyet állítani a Mamáról! Soha nem tett a húslevesbe paradicsomot! Nem tett paradicsomot semmibe! Utálta a paradicsomot egész életében. Rühellte! Az Éva, az nem érdekel! Az Éva egyáltalán nem tudott főzni. Különben is egy kurva volt. Nem! Egy felet sem! Tedd le azt a paradicsomot! Azonnal tedd le! Tedd le azt a kést! Tedd le azt a kést!

Tedd le! Segítség! Gyil...!

Cseresznyecsata

Tavaly már mintha referáltam volna arról, hogy a kertünk végében egy hatalmas cseresznyefa áll. Azt is megírtam, hogy az ablakból éppen arra látni rá. Gondolom, nem hagytam említetlenül, hogy nézem is egész télen, tavasszal sokat; nézem a hatalmas kopasz fa szürke égbe rajzolódó ágrengetegét; aztán lesem az első rügycet, a hirtelen bukkanó halványzöld levélkezdeményeket, majd a fölfehlő, rózsaszínbe játszó óriásbukétát, végül a sűrű, harsányzöld, fenséges lombkoronát. Figyelem a termést is természetesen, május végétől már egy-egy szemet kóstolgatok is, és aztán, mikor a cseresznye beérik - akkor ott marad, ott rohad az egész a fán; semmiféle mesterkedéssel nem szedhető le arról ugyanis. A cseresznye zöme a magasan lévő ágak szélén piroslik, se fára mászással, se létrával nem közelíthetők.

Sok mindent szeretek, de a pocskolást nem szenvedhetem. Egész télen törtem a fejem, hogyan lehetne legalább némiképpen csökkenteni a cseresznyekárt.

Ráadásul, áprilisban már látszott, hogy idén még a tavalyinál is gazdagabbnak ígérkezik a termés.

Ügy is lett, s most, ezekben a forró június közepi napokban éppen harcban állok, vívom a magam cseresznyecsatáját.

Már egy hete birkózom, birkózunk a dologgal, de még mindig piroslik, bordóllik az egész hatalmas cseresznyefa.

Pedig már beérés előtt elterveztem mindent gondosan.

A legalsó, gyakran egészen a földig lelógó ágakon lévő termést szigorúan rezerváltam. Azt csak az unokagyerek szedheti le majd, aminthogy így is történt. A második vonal, a felnőtt számára kényelmesen elérhető sávban lévő cseresznyét a nagymama szedheti,

és szedte is becsülettel. A harmadik, létrával, illetve fára mászással elérhető sávban lévő cseresznye leszedése volt az én reszortom. Annak a nagyjával végeztem is már. Utoljára harminc évvel ezelőtt másztam fára egyébként, nem is éreztem otthonosan magam odafenn, már csak azért sem, mert csupán egy-két szem cseresznye volt kinyerhető, ellentételként viszont egy emberélet volt kockáztatva, még ha csak az enyém is. Pár kilónyit létrával is leügyeskedtem azért, ugyanannyit letépkedtem egy almaszedő alkalmatossággal, de a nagyjához más úton jutottam.

Zöldmetszéssel.

Tudományos alapossággal készültem, szakirodalomból láttam igazolva, hogy ilyen igenis van, zöldmetszés, néha még jót is tesz a fának. Mikor kifogytam a hagyományos, konzervatív szedési módozatokból tehát, hátramentem a fészerbe, s kerestem valami alkalmas szerszámot, amit meg is kaptam hamar, egy jókora fűrész formájában. Avval aztán fölkapaszkodtam a fára, s levágtam egy jókora ágat, amelyik amúgy is takart egy gyönyörű fenyőt. A fenyő is fa, annak is kell a tér, akinek kertje van, az rendezgesse azt. A fenyő is jól járt, mert teret kapott, a cseresznyefa is, mert zöldmetszve lett, s mi is megtaláltuk számításunkat: egy kisebb fára való cseresznyét szedegethettünk össze a fűvön ücsörögve, kényelmesen.

Azon túl, hogy vagy húsz üveg befőtt várja már az ősz, napok óta cseresznyét eszünk. Minden délben cseresznyelevelés készül, megfőzzük a félkilónyi magozott gyümölcsöt vízben, nemrégiben kapott ügyes kis hálós kalickában beledobjuk a fél citromot, szegfűszeget, fahéjat, s vaníliás pudinggal sűrítjük a végén. A desszert már egy hete cseresznyés sütemény, amit Angéla könyvének alapján sütök: három tojássárgáját, vaját, cukrot, tejet, lisztet elkeverek, hozzáadom a fölvert fehérjét, tepsibe terítem, rádobom a magozott gyümölcsöt, és megsütöm.

Egy a baj, hogy még mindig töménytelen a cseresznye a fán. S már kezd feketedni.

Nézegetem, méregetem a dolgot, és igen, egyre határozottabban

látom: a másik oldalon ugyancsak csúnyán belelóg egy csinos akácba egy jókora, megrakott cseresznyeág.

A retek

Ádáz étel a retek. Igazából nem lehet vele kezdeni semmit. Nincsen retkeleves és nincsen retkepaprikás, a retket nem lehet - de legalábbis nagyon nem érdemes - megsütni, kirántani, savanyítani, tölteni, marinálni, flambírozni, tűzdelni vagy csőben sütni.

Hosszas kutatómunka után arra jutottam, hogy a retekből retkekkel mindösszesen négy dolgot lehet csinálni: 1. megenni, 2. salátát, 3. benzint, 4. párolt retket.

Az első felhasználási módhoz nem kell kommentár: alig-alig van finomabb reggeli vagy uzsonna egy friss, ropogós retkekarikákkal borított vajás kenyérenél. Külön említést érdemel az a tény, hogy a retek ilyenén való fölhasználása meglehetősen gazdaságos: egyetlen szem közepes méretű hónapos retekből két-három kenyérszeletre való karika nyerhető. Már persze, ha jó a retek. A retkevásárlás ugyanis különlegesen izgalmas, nagy szakértelmet, kitartást, intuíciót, és mindezek együttes megléte esetén is szerencsét igénylő feladat. Korántsem a legnagyobb és legpirosabb retek a jó retek. A jó retek, az a jó retek. Rá kell érezni.

A második felhasználási módja a retkeknek, mikor a salátába vágjuk. Ezt azonban inkább csak a színe vagy a kellemes halmazállapota miatt tesszük, avagy mert fölösen sok a retkünk. A retek ugyanis makacs, és nem vesz föl az őt környező ízekből semmit. Viszont egy vegyes saláta levében ázva bizonyosan elveszti a sajátját. De piros marad.

A harmadik felhasználási módot illetően sajnos még egy-két részletkérdés tisztázásra vár. Azt már biztosan tudom, hogy a retekből

lehet benzint előállítani, azt is tudom, hogy nagyon sok retek kell hozzá, csak azt nem tudom még, hogy hogyan kell csinálni.

A negyedik lehetőségre *Az inyesmester szakácskönyvében* bukkantam rá: többtucatnyi szakmunka áttanulmányozása után ez volt az egyetlen retekrecept, amit leltem. „Megmosunk 2-3 csomó kisebbfajta jánosretket, és héjastul 4-5 percig főzzük kevés vízben. Innen kivéve, zsíron kevés sóval és egy csipet cukorral puhára pároljuk. Főtt burgonyával tálaljuk.”

Kipróbáltam: elkészítettem, megkóstoltam és úgy döntöttem, hogy inkább kutatok tovább - előbb-utóbb csak meglesz a benzin receptje is.

Kelkáposzta-főzelék

Mindenknek 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 éték iránti ellenszenv általában az életút derekáig kitartó rögzüléséhez, hogy - bár valódi kelkáposztafőzeléket 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 kell 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 fogyókúrás, 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 zöldes 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 odavan minden koncepció már megint.

Igazi brassói

Kicsit feszengve ültem az asztalnál, melyhez a barátságos pincér odavezetett.

Nem szokott helyemen voltam ugyanis.

Ritkán esik ez már meg velem; mint legtöbb hozzám hasonló öregedő, bogaras, magának való ember, én is már csak a megszokott környezetben szeretem az időt múlatni.

Nagy dolog az, a szokott hely, a törzshely. Olyan, mint a szokott asszony, szokott gyerek, megszokott szülő. Túl van jón és rosszon. Tisztában vagyunk fogyatékoságaival, nagyon is, sőt, tulajdonképpen alig tudunk mondani róla valami jót, de azért ott vagyunk mindennap vele.

Ez se jó, az se jó benne, meglehet. Mi jól elvagyunk benne mégis. Biztonságban vagyunk, nyugodva, otthon.

De néha csak be kell térni valami idegenbe, hogy aztán megbizonyosodva meneküljünk a megszokottba vissza.

Ilyesmin méléztam a piros kockás abroszra könyökölve ezen az új helyen, melynek jó hírérol, házias kosztjáról évek óta hallottam híreket. Most, hogy erre vetődtem, gondoltam, próbát teszek. Persze, ahogy szoktam az ilyes alkalmakkor, óvatosan duhajkodtam; rántott húst kértem sült krumplival, nem pulykából, nem borjúból, csakis sertéskarajból, de még inkább tarjából, fokhagymás, tejfeles uborkasalátával, gondoltam, abból nem lehet baj.

Éppen a kisfröccsös poharat emeltem szájamhoz, amikor egy úr lépett be a helyiségbe, akiben felismertem régi iskolatársamat, Kovács Dezsőt. Ő is meglátott azonnal, intettem neki, üljön asztalomhoz nyugodtan.

Üdvözöltem, s kérdeztem, mi járatban erre.

Ő szózuhataggal válaszolt:

- Brassói ügyben járok, öregem, az igazi brassói ügyében. Tudod,

az én nagyanyám a Britanniában dolgozott, ott volt felírónő, ha tudod mi az. És ott megtanult igazi brassóit készíteni. Az volt a kedvence, hát megtanulta. És gyerekkoromban olyan brassóikat ettem, hogy az meghatározta egész későbbi világlátásomat; abból a brassóiból tanultam meg, hogy az életben elég egyvalamit tudni, ha azt tökéletesen tudjuk. Hogy vannak súlyos dolgok, melyek nem nyomnak agyon. Hogy a férfiasság és a brutalitás nem azonosak. Hogy van olyan középút, amely markáns és varázslatos is egyben. Rengeteget tanultam az én nagyanyám brassóijából, szinte mindent. Aztán nagyanyám meghalt, és én ott álltam brassói nélkül. Anyám nem tudott főzni, én hiába kísérleteztem, nem lett olyan soha. Kezdtem járni a restaurációkat, de hamar beláttam, hogy a kommunizmus és az igazi brassói egymást kizárják.

Öregem, én annyira örültem a rendszerváltásnak, annyira vártam, azt hittem, végre eljön az igazi brassói aprópecsenyék kora. Nagyon elegem volt már a pártállami brassóikból, azokból a zsíros, agyonfokhagymázott, mindenféle húsmaradékokból, cafatokból összegányolt vicek-vacakokból, amelyeket nem átallották brassóinak nevezni...

Adtam egy kis időt, amíg felfejlődik a vendéglátás, amíg megnyílnak az igazi, megbízható, jó helyek. Ügy tíz éve aztán nekiindultam.

Elhatároztam, hogy addig meg nem állok, amíg meg nem találok az igazi brassóit, az olyat, mint amilyet nagyanyám készített.

Külhonba nem mentem, a brassói az egy igazi hungarikum; nem ismerik a szomszédos konyhák, a román, az erdélyi sem, Brassóban pedig még csak nem is hallottak arról, hogy városuk nevét egy elsőrangú étel viseli túl a Királyhágón.

Évekig jártam a várost, a vidéket, bejártam Tolnát, Baranyát, mindhiába; nem találkoztam egy igazi brassóival még.

Kezdtem a külvárosi és vidéki szolid, polgári helyekkel. Próbálkoztam aztán fényesebbekkel, drágábbakkal, majd falusi

kisvendéglővel megint, és újfent finomkodó úri restaurációkkal, ócska kocsmákkal, polgári vendéglőkkel, bisztrókkal, kifőzdékkal, hiába.

Közben láttam én a változásokat, hogyné láttam volna, el is ismertem, örültem is ezeknek, a fejlődésnek, finomodásnak, találkoztam egészen figyelemre méltó brassóikkal is.

- Család? - kérdeztem közbe ekkor, mert untam az ő brassóiságát, mi tagadás, kicsit.

- Eljutottam egyszer egy Duna menti kisvárosba, fel a dombra, apró, finom, franciás helyre, és egészen szép brassóit hoztak ki, nem mirelit krumplival volt megágyazva a húsnak, amely színhús volt, csak hát bizony pulyka, fokhagymát alig kapott, s hiába volt friss paradicsom és paprika is szelve alá, nem volt meg a súlya az egésznek, lebegett ez a brassói, mint a ködfátyol, úgy lebegett. Nekem egy brassói pedig ne lebegjen.

Most a borzalmakról nem beszélek, amikor pörköltmaradékot pirítanak sebtiben a rósejbnire, vagy amikor láthatóan sült hús végét nyiszálták össze brassóinak, úgymond brassóinak.

A pulykától is kiver a víz, a pulykamellnek semmi íze nincsen, azt csak szoptató anyáknak lehet ajánlani, vagy kisdedeknek, akiknek még tej foga se nőtt.

Elmentem egyszer például Kőbánya belső szélére, ötvenes és hetvenes években épült tömbházak közé, meglepően barátságos, többlépcsős, mert teraszos, nagy termes és belső kertel is bíró helyre, ahol bár mirelit burgonyát sütöttek ki olajban, de egészen jó lett a zaft, ám narancskarikákkal díszítették az egészet, és hiába piszkáltam le gyorsan róla, már nem tudtam a narancs ízet kivenni a fejből, ott is hagytam az egészet.

- Munka?

- Kinéztem Óbudára is, elegyes vidékre, ahol a domináló blokkházak között otfelejtett kertes villák és római romok romjai bújnak. Egészen barátságos, piros kockás abroszos kerthelyiségre

letem, ahol előzékenyen megkérdezték, hogy pulykából vagy sertésből óhajtom-e a brassóimat elkészíttetni.

Itt viszont az volt a baj, hogy nem volt összeérlelve egészzé a fogás, a komponensek különálltak, nem ért össze az étel, nem időzött egymás társaságában kellő időt a sült burgonya és a hús.

Az igazi brassói titokzatos dolog. Van benne fokhagyma, de nincs túlzásba víve, zsírral készül, de nem tocsog benne, van alatta némi lecsó is, de nem túl paradicsomos, nem savanykás, és persze nem érezhetjük benne a konzervnek fémizét soha.

- Egészség?

- Egyébként az igazi brassóinak a hússal egyenrangú komponense a krumpli, de az is meglehet, hogy fontosabb is amannál; a brassói krumplija soha nem készülhet mirelitből, soha nem lehet tepsis krumpli, nem lehet hagymás, nem lehet fokhagymás, nem lehet püré, nem sülni héjában. A brassói krumplija ropogós kell legyen, de csak annyira, hogy a zafatot beszívja mégis. Ez a krumpli nem lehet nagy és nem lehet kicsi, nem lehet kemény és nem lehet lágy, össze kell a hússal érnie, de közben mégis meg kell őriznie különállását, a brassói krumplija, kérlek szépen...

Ebben a pillanatban érkezett asztalunkhoz a pincér, és megkérdezte barátomat, mit parancsol.

Dezső felnézett, megnézte emberét, és mintha egy kicsit elkomorult volna arca. Halkan, de elszántan szólt azután.

- Egy korsó sört legyen szíves, és egy brassói aprópecsenyét. A fiatal, elálló fülű fiú bólintott, és már indult is a konyha felé.

Egy lépés után hirtelen megállt, és visszafordult:

- A brassóit krumplival kéri, vagy rizzsel?

Dezső kezében megbillent a korsó. Döbbenet meredt a pincérre. Szóhoz nem jutott szegény, csak szeméből gurult le egy könnycsepp táva maradt szájának szegletéhez.

Fokhagyma

Ismertem egyszer egy előadót, úgy hívták, hogy Laky Levente. Ez a Levente harmincnégy éves volt, amikor először érzett szúrást a szívében. Ebédelték éppen az asszonnyal, a két gyerekkel 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.

Ekkor nyilallt bele először 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 piacra például. A zöldségesnél mindig vett egy fej fokhagymát, és a pecsenyés pultnál bicskájával ráaprított pár gerezdet, hatot-nyolcat is a lila tálon gőzölgő kosztra.

Nem is fáj 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, kis pohár tejfelt. Odabenn egy tálkában összekeverte, borsozta, sózta, és belevagdosott a mindig táskájában lévő fokhagymafüzérből egy fejet. Ezt ette az irodában rozskenyérral minden délelőtt.

Talán ezért küldték el, talán más oka volt, de Laky egyszer csak

munka nélkül maradt. Nem szólt otthon a dolgról, minek a bajt tetézni. Fölkerekedett minden reggel ezután is.

Csak a barátnőjéhez ment, nem a hivatalba. A barátnővel aztán fokhagymalevest csináltak. 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 férj... Ez a barátnője adott is neki fizetésnyi pénzt, két ízben is, azt vitte haza az asszonynak Laky.

A sok fokhagymalevesnek meg is lett a hatása: nem fájt a Laky szíve annyit. Fájt, fájt, de nem annyit.

És ha meg fájt, akkor bekapott egy-két gerezddel. Csak úgy. Á lá natur. Bekapott gyakran az utcán is egyet-egyet. Kocsmában. Lépcsőházban. Otthon, no persze, ott minden órában egyet.

És ha még akkor is fájt, bekente mellkasát szétkent fokhagymával.

Rájött ugyanis, hogy minek ez a sok fakszni, hat-nyolc gerezd elnyomott fokhagyma szétkenve a mellkason 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!”

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, társ nélkül depressziós lesz, és akkor már nem

igazi a húsa sem.

Másrészt azért kell kecske több, mert a kecske életét - sajátos életmódjából, táplálkozási szokásaiból kifolyólag - számos veszély fenyegeti. Magyarán megmondva: a kecske könnyen döglik. 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 röpké 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 föl zabál előle. Könnyeden beugrik az ólba.

Addig, amíg az ól deszkákat szépen, szisztematikusan nem rágcsálja el. Mert aztán már csak besétál. Általában be is költözik.

A kecske igen praktikus állat. Egyáltalában nem kell neki enni adni. A kecske önevő és önetető. És mindenevő mindenekelőtt. Mindent megeszik, fölfal, bezabál. Nem csupán tápot, takarmányt, tengerit, darát, szalmát, szénát, friss fűvet, a kertben tenyésző mindenféle gízgaszt, dudvát, bokrot, fiatal fát és öreget, palántát, veteményt, gyümölcsöt, de szívesen fogyasztja a fakérget, a gyújtóst, a staflit, a lécet, a mindenféle-fajta fát, a papírt, a nejlont, a gumit, a téglaport, a meszet, a szenet, nem veti meg az aprójószágot, a kismacskát, a zsenge baromfit. Mert a kecske olyan szórakozott állat, hogy gyakran még azt is elfelejti, hogy ő nem ragadozó.

Egyszóval zsírért el kell menni a boltba.

Mehetnénk 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, kezdhetünk gondolkodni a garnírungon.

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 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 eddig eljutottunk, akkor már az atyaúristen se 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 szöget 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 jószágnak tehát, fájó szívvel elvágjuk a torkát, felhúzzuk a rénfára, vagy arra, ami abból megmaradt, megnyúzzuk a megboldogultat, kibelevük, és aztán kezdhetjük róla lemosni a szőrt.

Ezzel egy nap alatt végezni bajos.

A kecskét ugyanis belül is szőr borítja.

A kecskepörköltre vágó 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, zúdítni 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 majoránnát, koszorúnyi babért, kis bokor lestyánt, csokréta tárkonyt, bazsalikomot, rozmaringot, kakukkfűvet, koriandert, citromborsot, csillagánizst, fehér ürömöt és feketét, illatos kutyafűvet, büdös kerti borókát, morzsolt légyfogót, zsályát, vasfűvet, turbolyát.

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

Kakaspörkölt

Vendéglőbe nem járok. Legfeljebb előfordulok néha ott.

Nemrégiben például az állatorvosommal ültünk be egy barátságos kerthelyiségbe. (Nekem olyan orvosom van, nincs is semmi bajom.) A megrendelt étket barátom elé egy kedves, fiatal kislány tette le. - Tessék, parancsolni! Egy kakasherepörkölt.

- Köszönöm. Gyönyörű. Ö... Bocsánat! Kaphatnék hozzá valami erőset.

- Hogyne.

- Várjon... Csak azt kérem, ne legyen benne tartósítószer. Se só. Legjobb lenne friss, hegyes, erős paprika. Vagy ha az nincsen, akkor szárított cseresznyepaprika.

- Rögtön hozom.

- Köszönöm.

- Tessék, a paprika!

- Köszönöm. O... Bocsánat, még egy pillanatra.

- Parancsoljon.

- Ne haragudjon... De bizonyos abban, hogy ez kakasherepörkölt?

- Hát persze. Mi lenne más. Ezt elég nehéz összetéveszteni...

- Nem arról van szó. Az vitán felül áll, hogy ez here. Mégpedig igen ízletes, friss here. Csak abban nem vagyok biztos, hogy kakashere.

- Nem ízlik?

- Dehogynem. Nagyon is finom. Meg is mondhatja a szakácsnak. Pont úgy van elkészítve, ahogy kell. Érzem, hogy nem olajon, hanem disznósíron van alája a hagyma pirítva, mégpedig bőséges mennyiségben, ami a herepörköltnél alapvető fundamentum. Nem sajnáltak beletenni friss paradicsomot és paprikát, miáltal a zaft bőséges lett, mert a herét nem kell pirítani, jól is néznénk ki, azt a már kész pörköltalapban, tulajdonképpen egy becsületes lecsóban kell megfőzni, avval a differenciával, hogy bele lehet kaparni három-négy gerezd fokhagymát, ami itt, érzem, nem is maradt el. Persze sok

múlik a pirospaprikán is, nem tudom, hogy ez milyen, kalocsai, vagy cecei netán, mindenesetre jó, és nem is sajnálta belőle a szakács. Kellő a herék állaga is, szinte omlik a szájban...

- Kérem, uram...

- De nincsen szétfőzve mégsem, mert az elég gyakori hiba a herénél, hogy agyonra főzik, és akkor egy herepüré lesz már, herepép, ami ízre jó lehet, de ennél az ételnél fontos az állag is, az hozzá tartozik a kakashere pörköltöz. Ez az étel legyen tökéletesen elkészítve, ha már annyira egészséges. Mert tudja-e, hogy ez teli van tesztoszteronnal. Ez egy tesztoszteron bomba. Ebből, ha maga mindennap megenne egy adaggal, hát beszerezhetne egy bajuszkötőt éjjelre, ha csak nem akarna minden reggel fél órán keresztül beretválni...

- Uram...

- Egyszóval ez egy tökéletes kakasherepörkölt lenne, ha kakasherepörkölt lenne. Csak hát itt az a bökkenő, hogy nem az. Nézze meg, hogy mekkorák ezek a herék.

- Ne haragudjon, de én ehhez nem értek.

- Nem haragszom, de én sajnós, igen. Állatorvos vagyok ugyanis. A hét majd minden napján van szerencsém találkozni efféle alkatrészekkel. Nézze meg, hogy ezek mekkorák. Ebből egy elég lenne öt kakasnak is. Ezt struccból pattintották ki. Vagy túzokból. Mert ezt ki kell pattintani szinte, egy pillanat az egész. Falun sok helyütt még ma se bíbelődnek sokat vele. A kakással egy jó háziasszony egy fél perc alatt végez. Nem is kell hozzá semmi instrumentum, csak egy jó éles köröm. Megragadja a kakas két lábát, megforgatja háromszor a feje fölött, attól elkábul az állat, és egy ügyes mozdulattal kész is vagyunk. A birkánál pedig a juhász foggal dolgozik. Ha van hozzá alkalmas metszőfoga. Igaz, ha nincs, akkor az nem juhász. Az éles metszőfog az felvételi követelmény ebben a szakmában. A malachoz nem árt két-három ember, de ha ügyesek, az se vesz igénybe több időt két percnél. Leteperik a malacot,

szétfeszítik a két hátsó lábát, előkapnak egy zsilettpengét, és már meg is van. Alig vérzik egy kicsit. Le kell öblögetni, hogy el ne fertőződjön. A malac szinte meg sem érzi, inkább csak megszokásból üvölt. De a kutyával sem lacafacáznak sokat. Legfeljebb kicsit hókon ütik a nagyobbat előtte. A macska pedig végképp egyemberes munka. Egy jó háziasszony elvégzi maga. Csak egy határozott mozdulattal fejfel előre bele kell lökni egy csizmaszárba, ballal szétfeszíteni a két hátsó lábát, és jobbal lehet dolgozni máris... Hé! Mi van? Kisasszony! Orvost! Orvost!

Kovászos uborka

Borda Béla hírlapírót mindenki kerüli nyáron. Mert az amúgy színes, sokoldalú ember szájalmasan beszűkül ilyenkor. Nem érdeklí semmi más, csak a kovászos uborka. Nem tud másra gondolni, nem tud másról beszélni, elkovászosuborkásodik teljesen.

„Korán kelek ilyenkor”, mondogatja, „mert már az ágyban a kovászos uborka jut eszembe. Összeszedem magam egy kicsit, aztán kiülök a tornácra és átlapozom az újságot. De persze már az első oldalnál az uborkaszegzon körül járnak a gondolataim. Hátramegyek hát a kert végibe - hatalmas kertje van Bordának -, beülök a dolgozó szaledimbe, összedobok valami marhaságot, esetleg gondolkodom egy szép novellán, de inkább csak föl-fölugrálok, végül nem bírok magammal, előremegyek a házhoz, kinyitom a pince ajtaját, leereszkedem a hűvös félhomályba és megkóstolom a múlt hetit. Aztán a gyerekekkel elmegyek a postára, föladom a cikket, visszafelé bemegyünk Tótékhoz, amíg a gyerek hátul a kertben megszedsz egy kosárra való uborkát, addig én kvaterkázom az öreg Tóttal, visszamegyünk, összekapok egy kis lecsót a nyári konyhamban, eszünk, ledőlök egy órácskára a sparhelt mellé, fölkelek, és hozzáfogok szépen: alaposan megmosom az uborkát, levágom a végét

mindnek, bevagdosom és a Szlovákiából hozott csodálatos kőedény aljára begyűrök egy kevés kaprot, pár félbevágott vöröshagymát, tormát, meggylevelet, fokhagymát, fekete- és szegfűborsot, majorannát és bazsalikomot, szépen, akkurátusan rárakosgatom az uborkákat, közben még mellékelek kaprot, ezt-azt, felöntöm a lével, amelybe liter vízhez 50 gramm sót számolok, felöntöm színültig, rádobok egy megpirított serclit, ráteszem a kőedény tetejét, úgy hogy jól lenyomja az egészet a lé alá, azután az edényt kiteszem a napra, a pince elé, a padra, amelyen üldögélni szokásom délutánonként, olvasgatni, diskurálni, közben le-lemegyek, a múlt hetiből felhozni egy-egy tányérral, azt eszegetem zsíros kenyérhez vagy paprikás krumplihoz, aj, istenem, ez a legszebb a nyárban, a napsütésben, a kertben, a pince előtt a szájban roppanó, hűvös, savanykás kovászos uborka...", szokta mondogatni nyáron Borda Béla, de csak mondogatni persze, hisz' nem csinált ő kovászos uborkát még soha, nincsen neki se háza, se pincéje, se gyereke, se uborkája egy darab se, sőt még ő maga se nagyon van, őt is csak úgy találtam ki, szegényt...

Sajtos rúd

Régóta készülök rá, hogy sajtos rudat sütök. Több oka van ennek.

Az egyik, hogy igen szeretem a sajtos rudat, a másik, hogy praktikusnak vélem, mert sokáig eláll, a harmadik, hogy azt sütni - gondoltam - egyszerű.

Évek óta tervezem ezt, a sajtosrúd-sütést, évek óta gyűjtögetem hozzá a recepteket is, ha vendégek érkeznek, puhatolom, hogy másutt hogyan készül a sajtos rúd; általában: a házunkban gyakorta esik szó a sajtos rúdról, s éreztem, egyszer eljön az ideje annak is, hogy elkészítem a sajtos rudat, mert tudom, mindennek eljön az ideje egyszer.

A sajtos rúd tekintetében a múlt hét végén történt meg ez, az időnek eljövetele. Nekiláttam.

Azaz, hogy már éppen neki is láttam volna, amikor eszembe jutott, hogy sajtos rudat sütni nem tudok. Mivelhogy nemigen sütöttem még soha. Lehet, hogy igen, valamikor, valamelyik életemben egyszer, de hát a receptet fejemből régen kimosta az idő kegyetlen árja.

Szakirodalmat bugáztam elő tehát.

Elővettem a dossziémat, amelyben a különböző lapokból, illetve családi gyűjteményekből való kivágásokat őrzöm, ha őrzöm.

Egy félórás keresgélés után meg is találtam a sajtos rúdra vonatkozó dokumentációt.

Mindenekelőtt egy nagymamaféle sós rúd receptet olvastam el, mely praktikusán gépírással volt rögzítve. Nagymama csodálatos, finom Remington gépének betűit megismerném akkor is, ha nem francia ékezetekkel lenne fölszerelve, hisz' sok száz evvel a géppel írt levelet olvastam végig egyszer.

Vajon mikor pötyögte le, spekuláltam, hogy a sajtos rúdhhoz 20 deka lisztet kell venni elsőként, ugyanennyi margarint, vagy vajat, egy kis túrót, 10 deka sült, áttört krumplit, egy kávéskanál sót és egy tojáshoz a sárgáját. A kidolgozott tésztát le kell hűteni, majd lisztezett deszkán nyújtani, tetejét tejszínes tojással megkenni, sajttal, köménnyel esetleg hinteni, a lendkerekes szaggatóval fölcsíkozni, és kisütni.

Jó, gondoltam, mindjárt nekilátok, de megnézem a többi sajtosrúd-receptet előbb.

Nagymama testvérének, Lonci néninek kéziratos könyvecskéje következett. Ebből az derült ki, hogy a sajtot a tésztába kell keverni bele rögtön, éppen annyit, amennyi a fölhasznált liszt. Persze Lonci néni nem vajat használt, se nem margarint, hanem jóféle disznósírt, amit ő protekciósán szerzett be az ő Sándor utcai hentesétől, s ami mindig ott állott a kis bödönben a kredenc feketén erezett, hűvös márványlapján, Gyula bácsi háborúiból való réz géppuska-töltényhüvelyekből fabrikált gyertyatartók, öngyújtók, asztali díszek

mellett.

Elméláztam ezen is, Lonci néniken, töltényeken, rudakon.

Aztán találtam egy újabb receptet is, mely szerint 25 deka vajhoz 60 deka lisztet, 2 egész tojást s egy deci tejfölt kell keverni. Anyánk kézírásos megjegyzéséből következtethetők drága Kató sós rúdja készült ekképpen, ő volt gyerekkorunkban a nőrszünk, alkalmazottunk, bejárónőnk, cselédünk, de leginkább pótmamánk, aki nemrég halt meg, el is szomorodtam hát, le is lassultam kicsit.

Révedezésemből újabb javallat billentett ki, amely 30 deka liszthez 10 deka margarint tenne csupán, ám tejfelből két decit, s a tésztát egy kis tejben megindított élesztővel meg is keleszti kicsinyt. Anikó állott a receptura alatt, igen, vele, velük sokszor álmodom, ők az egyetlen barátaim, akikkel tíz évvel ezelőtt politikai differenciák miatt megszűnt minden nexusom, szomorú, nagyon szomorú dolog ez, de hát nincsen már tenni mit, az ember ellenségeinek megbocsát, de barátainak soha vagy tán soha. De fáj, fáj persze a nevet látni a sós rúd receptje alatt, fájó sós rúd volt ez.

Órák óta tanulmányoztam már a sajtos rúd kérdését, és mondhatom, teljesen össze voltam zavarodva, kavarogtak bennem a sós rudak, emberek, múltak egészen, gondoltam, legokosabb lesz tanácsot kérni.

Kimentem a konyhába hát, ahol finom szag terjedt, mindenfelé tepsik heverték, láttam, a pulton a mérleg is elővéve állott, s egy hatalmas aranybarna halom is volt már az asztalon.

Kérdezem, hát ez mi, mondja: sajtos rúd, isteni, benn van a sütőben már a hatodik tepsi is.

Csirkemáj spenóttal, krumplival, körtével, paradicsommal

Hozzávalók: 20 deka friss spenótlevél, üveggolyónyi vaj, deci te-

jecske, só, cukor, két közepes szem krumpli, egy egész körte, négy felnőtt hozzánk tartozó, három macska, egy kutya és egy kert.

Az egyik hozzánk tartozó tisztítsa meg a spenótot, mossa meg alaposan, párolja meg a vajon, engedje fel a tejjel, sózza meg. Másik hozzánk tartozó a megpucolt krumplit főzze jó puhára, hámozza meg a körtét, mossa meg a paradicsomot, vegye ki a zsírból és nyalja le a darabka sült csirkemájat. Harmadik hozzánk tartozó mossa, suvickolja, súrolja le hihetetlen állapotban lévő kakasülő evőszékünket. Negyedik emberünk pedig vigyázzon ránk, különben lebucskázunk a lépcsőn, felfaljuk a macskaeledelt, tömörítjük az örökölt herendi vázát.

Valaki a májat, a krumplit, a körtét és a paradicsomot aprítsa centis darabkákra, s helyezze el gusztusosán egy fémtálcácskára. A spenótot tegye egy tálkába. Másvalaki kinn a kertben helyezzen bele minket kakasülőnkbe, ahonnan mi éktelen hangon kezdjük el jussunkat követelni.

Tegyék elibénk a tálkát, a tálcát, egy szopóspohárnyi teát, s gyűljön mindenki körünk, illetve az állatok alá.

Eleinte játszunk meg a jól neveltet, jóízűen vegyünk be a szájunkhoz dugott kiskanállal mindenből egy-egy falatot, majd lassan kezdjük el válogatni. A spenótnál fordítsuk el fejünket, nem mintha a spenótot nem szeretnénk, de tudjuk, hogy az kiválóan alkalmas lesz másra is. A körtét viszont követeljük, sőt érjük el, hogy még egyet pucoljanak meg, és aprítsanak föl nekünk. Lakjunk jól a körtével, mert az valamiért bosszantja őket. Aztán lassan kezdjük el a kezünkkel manipulálni. Előbb csak az egyikkel, majd a másikkal, s végül egyszerre mind a kettővel szedjük a szájunkhoz egy-egy falatot. Majd egészen váratlanul, s így elháríthatatlanul, teli tenyérrel csapjunk a spenótos tálba. Kezünket ott szorítsuk ökölbe, hogy ujjaink közül préselődjön a haragoszöld pép elő. Ezt az érdekes jelenséget elmélyülten tanulmányozzuk egy darabig, majd kezünket emeljük orcánkhoz, és töröljük abba azt bele. A maradék trutymákat viszont a lábunk alá sündörgő potyaleső kutya szőrére kenjük, ebédünket egy

maréknyi rőt kutyaszőrrel téve változatosabbá egyúttal. Ezután próbáljunk meg minden instrumentum közbeiktatása nélkül táplálkozni, ahogy azt a macskáktól lestük el. Hirtelen előrehajolva arcunkat előbb a spenótos tálba, majd a tálcára csapjuk, hogy fölegyenesedve büszkén tekintsünk a jövőbe, ha látnánk. Kezdjük nyalni a szájunk szegélyét, miközben kezünkkel megpróbáljuk a hajunkra áthelyezni azt a ragacsot, ami a szemünket borítja, hogy lássuk, mitől támadt ez a nagy kiabálás. Ezután kérjünk valami teát, azzal töltsük meg szájüregünket, jól keverjük el benne a gondosan tartalékolt ételmaradékokat, és az egészet köpjük rá a körülöttünk állókra egyenletesen.

Végül az alatt lévő koszos porba zuhanva sárral csimbókosítunk.

Miután munkánkat bevégeztük, tehát képünket, kezünket, teljes testfelületünket májszagú, szőrös, rücskös, zöldes lepedék borítja, a biztos siker tudatában azonnal kérjük felvételünket a legközelebbi lepratelepre.

Gőzgombóc

Gőzgombóc lesz - nyilatkozik meg vártalanul. Ilyenkor gyakorta támad is némi ellenvetés, valaki mindig odanyafogja, hogy ő azt nem szereti, vagy hogy már megint gőzgombóc.

Ő azonban mit se törődik ezzel, már veszi is elő a kiló réteslisztet, belemorzsolja az élesztőt, beleüt egy tojást, kis olajat csurgat reá, kis cukrot, tejet ad hozzá, s kezdi dagasztani a tésztát.

Dagaszt és dagaszt, s beszívja közben a nyers tészta friss illatát, s feltolulnak benne a gyermekkor tésztaemlékei, a szelíd gömöri vidéken termő varázslatos, csudás tésztaacsudák, a mindenféle gubák, tócsnik, lepénykék, cicegék, haluskák, galuskák, táskák, derelyék, és gombócok és gombócok és gombócok mindenekelőtt, almás, szilvás,

ringlós, lekváros, káposztás, krumplis, húsos gombócok, ezek a hamísítatlan monarchiabeli osztrák-cseh-tót-magyar tésztagurigák, amelyeknek igazán ott a legjobb a zamatok, odafenn, a gömői dombok, hegyek között. S eszébe ötlük, s rögtön meséli azt a füstölt húsos zsemlegombócot, amelynél laktatóbb étel egész Gömörföldön nincsen, s amelyet *gulka* néven tiszteltek, s amelyet nagynénje tudott készíteni legesleginkább, a Pelsőc melletti Borzován.

A gulkához a húsvéti sonka maradékát darálták le s vegyítették el tejben áztatott pirított zsemlyekockával, két tojássárgájával, sóval, borssal, kevés liszttel, a tojások fölvert habjával végül.

Rövid pihentetés után a masszából nedves kézzel kellett gombócokat formálni, lobogó vízben kifőzni, majd azokat - s most jön a lényeg - zsírban pirított apróra vágott hagymában megforgatni. Jó gyermekfej nagyságúak voltak azok a gombócok, s egynél többet bizony csak az bírt megenni belőle, aki aznap nyolc-tíz órát aratgatott már előtte.

Mire ideér a mesében, megkel a tészta, amit gyúródeszkára helyez, kinyújt, értelemszerűen négyzetekre szel, persze az unokagyerek segedelmével, aki mindvégig ott van, tésztaközeiben.

A kockák közepébe baracklekvárt kanalaz, s gombócot kerekít belőlük aztán. A gombócokat kivajazott tepsibe sorakoztatja, vizet önt alá, lefedi és a sütőben meggőzöli.

Mikor kész, az egészet meglocsolja olvasztott vajjal és meghinti diós-kakaós porcukorral. Mielőtt az asztalra tenné, kivesz két gombócot, és elrejtí azokat gondosan a kredenc zugába, hogy legyen estére a kisgyerekeknek.

Hisz' tudja ő azt jól, hogy addigra nem maradna különben, mint ahogy valóban, nem is marad.

Persze, mondani nem kell: aki az elején hangoztatta fennen, hogy ő mindent megeszik, egyedül a gőzgombócot nem szenvedheti - a legtöbbet belőle az zabálja fel.

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, 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 szembeköp, ha nem figyelsz.)

Erdélyben persze a puliszkaverővel közepébe lyukat is fűrnak, 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 a friss juh- és tehéntúró, keréknyi sajt, tej, tejfel, író, savó.

Ez pedig mind alkalmas társa a puliszkának.

A juh-, kecske-, tehén-, avagy bivalytúrós, tejfeles 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 sütőbe téve és mindenfélével tovább gazdagítva is az marad. Ilyenkor vagy puliszkaszeleteket vagy kanállal szaggatott galuskákat helyezünk szépen, sorban a zsiradékkal kikent tűzálló tálba, és aztán tehetünk a rétegek közé akármit: a már említett

tejtermékeken túl - a tejfel majdhogynem elengedhetetlen tartozék -, előre párolt, fűszerezett darált húst, füstölt tarját, kisütött sonkakockákat, maradék pörköltet, kicsontozott csirkehúst, paradicsomkarikát, paprikát, gombát, padlizsánt, fokhagymás, fűszeres zaftot.

A fűszerekhez pedig végképp nem kell aggódalmaskodva nyúlni, a puliszka minden ízt felvesz örömmel. A tetejét locsolhatjuk zsírral, olívával, félliternyi tejjel, aludttejjel, boríthatjuk reszelt sajttal.

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

Cukorral kelesztve a puliszka - *prósza* néven - elsőrangú édesség, amely szintén variálható tovább gyümölcscsel, lekvárral, csokival, meggyással.

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 se telik el, és indul az ember körbenézni: akad-e valami harapnivaló.

Mit csináljunk - a puliszka ilyen.

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 péknéféle csülökhöz nem kellene ritka avagy drága belevalók, egzotikus fűszerek, nem kell ide semmiféle trükk, csalafintaság, rafinéria.

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

A boltban vett, gondosan válogatott csülköt lemossuk, lefaragjuk róla a lila stemplit, bevagdossuk a bőrt, és egy tepsiben, de inkább valamiféle zárható kasszerolban, még jobb, ha cserépedényben vagy fekete öntöttvas kacsasütőben elhelyezzük.

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

Így főzzük vagy inkább pároljuk fönn a lángon 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; 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.

Megteszi azért a jó gázsütő is.

Kicsire kell állítani a lángot, iciripicire, az a fő.

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, úgyis puhul, de oda nem kap biztosan, csak puhul szépen, lassan, hadd puhuljon úgy, hisz' van idő, ha semmi sincs, de annak lenni kell.

Estefelé aztán levesszük az edénynek tetejét, de még akkor sem 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.

Sajtóhibás meggyes

Elég sok meggy megmaradt minap. Hozott valaki vagy ötkilónyit, azért lett, meggyet nemigen vesz az ember, én speciál még soha a bűdös életben meggyért pénzt ki nem adtam, meggy az kerül, meggyet kapni szokás, legrosszabb esetben szedni, vagy pedig nincsen meggy, az sem egy tragédia, föltéve, ha más van.

Került meggy tehát, bőségesen, elvonult a vendégsereg, s hétfőre magam maradtam falun egy jó gyerekkel, meg jó három kiló meggyel. Az előbbivel nem volt különösebb baj, de a napok múltával a meggy kezdett, ha nem is romlani, de korosodni lassan. A hűtőbe nem fért, sajnáltam is volna oda betenni, a konyhában állt a tálban, és ott érett, érlelődött szemmel is láthatón, sötétedett, mélyült, borult bíborba, fordult feketébe szép színe a meggynek, lassan savanykás cefreszag is kezdett lengedezni, ha pedig kezemet elhúztam a tál felett, kisebb muslincaraj rebbent sértődötten a plafon felé.

Gondoltam, nem lesz ez így jó, kárba vész a meggyem, a gyerek nem eszi, nem meggyes, én sem eszem, mert én meg egyáltalán nem vagyok semmilyen gyümölcsös, nagy ritkán bekapok egy banánt, ha ég a gyomrom, mert a banán arra jó ír legalább, az égő gyomorra.

Most nem volt banán, szerencsére a gyomrom sem égett, meggy volt, de attól viszont már a fejem főtt.

Állottam, és néztem egyre a mind állottabban álló meggyhegyre.

Kidobni nem volt szívem, megörököltem paraszt - esetleg más egyéb - őseim mentalitását, ételt kidobni nem szabad, minden maradékot fölhasználok, lefagyasztok, befalok, olyan is a gyomrom, mint a moslékos pléhvödör, mindent kibír, savanykás vetrecére hajazó egyhetes pörkölt, selymesen nyákos kéthetes saláta neki meg se kottyán, mindent kibír a gyomrom, ami ha hébe-korba ég is, bizony nem a maradék kosztól ég.

No, csütörtökön aztán eldöntöttem: csinállok pitét.

Ehhez tudni kell, vagyis ha nem is kell, de lehet, hogy sütni egyáltalán nem tudok, főzni legalább szoktam, de sütni még szokni sem szoktam.

Mindenesetre nekiláttam a meggyet magozni. Ültem a verandán, és magoztam, magoztam, magoztam. Persze teli lett minden, abrosz, ruha, kutya, gang meggylével, meggycafranggal, egy meggyemaggal, még egy meggyemaggal. Mire végeztem a magozással, roppant ideges is lettem, ilyenkor, például magozáskor ugyanis, mindig hatalmába kerít egy olyan érzés, hogy tulajdonképpen nem ezzel kellene töltenem az időt, például magozással. Mindegy, megvoltam a meggyel. Jöhetett a tészta. Vagyis a szakácskönyv, ugye. Átlapoztam párat, s végül *Az ínyesmester szakácskönyve* mellett döntöttem.

Szeretem Magyar Eleket, kollega volt az *Est Lapoknál*, írta hétről hétre a kosztcikket majdnem fél évszázadon át, miközben írt vezércikkeket, tárcákat Budapestről, színi- és képzőművészeti kritikát, sport- és lóversenytudósítást, és melleslegesen hosszú ideig a legszínvonalasabb magyar napilap felelős szerkesztőjeként is ténykedett.

No meg verseket is írt, igaz, azokat inkább csak fiatalabb korában. *Tiszavirágok*, ez volt verseskötetének címe. Újságíró verseskötetéhez való cím, ugye.

Szeretem ezt az ínyesmestert, Magyar Eleket, a derék kollegaelődöt, akinek minden sorából a békebeli redakciók mára már semmivé foszlott hangulata szüremkedik.

Pár napja az istállóban - mert olyanom is van - felstószolt régi újságkötegből bukkant elő egy 1945-ös *Képes Figyelő*, Magyar Eleknek itt volt az utolsó munkahelye, ide írta utolsó receptjeit, amíg csak 1947-ben - mondhatnánk, épp jó időben - ki nem hullt kezéből a toll. Ebben a '45. decemberi lapszámban - ára volt 1600 pengő - még föllelhető receptjei, s nem is akármilyen receptek ezek, de melaszreceptek, melaszos keksz, hadi linzertészta, el is tettem magamnak, most ugyan éppen nincsen szezonja a melasznak, de ki tudja, mit hoz a holnap, szegény Magyar Elek se gondolta, amikor elkezdte a maga polgári receptjeit írni valamikor a századfordulón, hogy sütőtökből való fánkkal végzi egyszer, amelyet - ha van - megszórhatsz cukorral, de anélkül is elég édes.

Szeretem Magyar Eleket, a családjá is színes, regényes, miniszterelnök nagypapa, színidirektor fiú, miniszter unoka.

Egyszóval az ő meggyes pitéjénél döntöttem.

Még gondoltam is, szép: egy hírlapíró megcsinálja egy másik hírlapíró meggyesét.

Neki is veselkedtem az intenciókat követve. Legelőbb 10 deka vaját tettem egy tálba, és kezdtem habzásig keverni. Kezdtém volna, de mivel? Próbáltam habverővel, de két mozdulat után üres lett a tál, az egész vaj belecsimbókozódott a verő ág-bogába. Leügyeskedtem kézzel, mire a kezem ág-bogán lett mind a vaj. Gondoltam akkor, egy gyors, határozott mozdulattal beleverem a tálba vaját. A gondolatot tett követte. Aztán hívtam a kutyát, felmostam, mentem a boltba másik vajért. Másodjára már minden habozás nélkül hagytam a habozást, rögtön a habozatlan vajhoz adtam 10 deka cukrot, 6 tojássárgáját, 7 - azaz hét - deka lisztet, ahogy írva volt, 3 deka zsemlemorzsát, csipet szódobikarbónát, fahéjat, és egy fakanállal kevertem, kevertem, kevertem, amíg csak szép sima nem lett. Akkor fölvertem a 6 tojásfehérjét, szépen sikerült az is, meg is lepődtem. Hozzákevertem a kulimászhoz a habot, összevegyítettem alaposan, gondosan. Kikentem egy tepsit vajjal, és készültem a masszát beleönteni. Kanalat fogtam, és rögtön gyanút is. Kevésnek tűnt nagyon a massa.

Egy öklömnyi sárgállott a tálnak alján. Még egyszer megnéztem a sillabuszt, láttam, a szerint jártam el, gondoltam, hátha majd megdagad a sütőben a tészta, szétterítettem tehát a masszát a tepsiben.

Nem volt könnyű, de végül jutott mindenhová, igaz úgy lehetne mondani, megkentem egy tepsit tésztával hártavékonyán. Rászórtam a magozott meggyet, hiba nélkül, és az egészet a sütőbe toltam.

Amíg sült, ücsörögtem a konyhában, és lapozgattam a szakácskönyveket. Megnéztem vagy nyolc pitereceptet, ahány, annyiféle volt, de 30 deka lisztnél egyik sem adta alább. Kikinyitottam a sütőt, és egyre inkább elhatalmasodott bennem a felismerés: valami elírás forog itt fenn.

Mikor szép barna lett, kivettem, hagytam hűlni kicsinyt, megszórtam cukorral, és mivel vágni nem lehetett, nem volt mit, az alja pedig odaégett-ragadt, s mása nem is volt, csak alja, elővettem két faszedőt, hogy a tepsi ne menjen tönkre legalább, s nekiültünk két oldalról a gyerekekkel kaparni.

Kapargattuk, vakargattuk a barnás morzsalékot, amelyben bánatosan töppedtek a fonnyadt meggyeszemek, kapargattunk, vakargattunk, és én mondtam a hökkenését nem mutató - mert már benevelt - szegény gyerekek menteketőzve, hogy nem én tehetek róla, nem is a nagy Magyar Elek - ez a meggyes bizony egyszerűen sajtóhiba áldozata lett.

Végül is, két újságíró közös meggyesének illő sorsa ez.

És akkor még, ki tudja, mi lesz a gyerekből.

Meggyesbítés

Nem is oly rég közepes közlemény jelent meg tollamból a meggyes pite tárgyában. Az írás bizonytalan épületének fundamentuma az a föltevés volt, hogy az Ingyesmester - kevésbé közismert, polgári

álnevén: Magyar Elek - szakácskönyvében a fentnevezett sütemény elkészítésének receptje hibásan jelent volna meg.

Az írás megjelenése után több kedves olvasó is megtisztelt levelével, mások pedig a szóban adtak hangot véleményüknek. E visszhang arra sarkallt, hogy - szigorúan az eredeti, a könyvben megjelent receptura szerint, ám fokozott gondossággal járva el - e sütemény elkészítésével megpróbálkozzam újra.

Az eredmény a helyesbítő olvasókat igazolta - már megint.

Egyike azoknak, akik fölhívták a figyelmet a pontatlanságra, pontosabban a pontosságra, kedves kollega volt, Magyar Pál, aki egyrészt néhány valóságos sajtóhibával szolgált édesapjának nevezetes gyűjteményéből, másrészt mellékelte egy kis családtörténetet is - mondanom se kell, e téren is sikerült némi pongyolasággal megnyilatkozznom.

Kezdjük az utóbbival: Magyar Elek, mint ez oly zamatosán kiviláglik írásaiból is, Dunántúlról volt való, anyja Marcaliban, édesapja Zalaapátiban született. A postai és távírdai főtiszt apa - micsoda stallum lehetett ez! - az Újvilág - ma Semmelweis - utcában lakott a századfordulón. Erről is sokat írt a fölcseperedett fiú, aki a piaristákhoz járt, jogot hallgatott, és 1893-tól Puskás Tivadar telefonhírmondójának - afféle vezetékes rádió volt ez - lett első bemondója, majd tudósítója és szerkesztője. 1901-től a *Magyarország* című politikai napilap munkatársaként igaz újságíróhoz illően vitt minden vonalat - politikai riport és lóverseny, várostörténet és képzőművészeti kritika egyként naponta került ki finom tolla alól. A közben tulajdonost váltó lapnál kerek harminchat esztendeig dolgozott. Tekintélyét mutatja, hogy igazgatósági tagja volt az Újságírók Szanatóriumi Egyesületének, a Magyar Hírlapírók Nyugdíjintézetének és egy időben őt választották meg a Magyar Újságírók Egyesülete elnökének is.

A receptek közlését 1929-ben indította meg a szintén az *Esthez* tartozó testvérlapban, a *Pesti Naplóban*, s folytatta mindhalálig lankadatlanul. Minden vasárnap - ahogy ezt leírom, bizony elfog a

szégyen - egy teljes oldalt töltött meg receptjeivel, gasztronómiai írásaival - az ínyesmester! Mert közben Magyar Elek egy másik lapnak volt a szerkesztője, ugyebár, ahová szintén rendszeresen írt. A rádióban is gyakran adott elő, a lóversenyre hetente kijárt, és élénk társasági életet élt. Két feleségtől fölnevelt két remek fiút - az első feleségétől, Kürthy Bertától, Szemere Bertalan unokájától való Magyar Bálint, az öreg, a másodiktól, Visy Máriától Magyar Pál, akinek atyai segítségét ezúton is köszönöm.

Kiérződik egy ilyen rövidke életcetliből is: ínyesmester - Magyar Elek szép életét két dolog határozta meg: a munka és a rend - ez utóbbit a szó legtisztább értelmében véve.

Bár könyvének egyik kiadásában a rizses húsból kimaradt a rizs, de erről aligha ő tehet. Ő a rendes emberek azon fajtájához tartozott, melynek példányai szép számmal éltek itt egykoron. S amely emberfaj mára nyom nélkül kihalt.

Hajtsunk fejet emléke előtt azzal, hogy fölidézzük az ő meggyesét, amelynek tepsijéhez - nincsen itt hiba semmi - valóban 7, azaz hetes dekagramm liszt szükségesletik.

10 deka vaját habzásig keverünk. Hozzáteszünk 10 deka cukrot és 6 tojássárgáját, 7 deka lisztet. 3 deka zsemlemorzsát, csipet szóda bikarbónát, kevés fahéjat és ezekkel egészen simára keverjük. Végül 6 tojás keményre vert habját adjuk bele. Vajjal kikent tepsibe öntjük, tetejét megszórjuk cseresznyével vagy meggyel, s lassú tűznél szép pirosra sütjük. Tálaláskor meghintjük cukorral, és darabokra vágjuk.

Rántott csirke

Az is egy olyan dolog, amelyről mindenki azt hiszi, hogy semmit nem kell vele csinálni; be kell panírozni, ki kell rántani, és kész.

Óriási tévedés.

A rántott csirke a legkényesebb, legbonyolultabb ételek egyike. Ne is fogjon hozzá türelmetlen, gyakorlatlan, sietős soha. A rántott csirkéhez is meg kell érni.

A csirkedarabok bepanírozása még nem igényel nagy tapasztalást; be kell panírozni a csirkedarabokat.

De a sütés! A sütés, a rántott csirke sütése, ahhoz már művésznek kell a szakácsnak lennie, ha amatőr is. Mert ha a hús rágós marad, vagy ha jókora vérrögök sülnék a csont végibe bele, akkor azt bizony a finnyás gyerek meg nem eszi. Márpedig ki másnak is sütnie az ember rántott csirkét, ha nem a gyereknek.

Megtöltjük tehát a serpenyőt két centi mélyen olajjal. Teljes gázt adunk, és felforrósítunk. Akkor óvatosan és belenyugodva abba, hogy le leszünk forrázva úgyis, beletesszük a panírozott húsdarabokat. Ekkor jóval kisebbre vesszük a gázt. Hagyjuk öt percet sülni, ezután visszatesszük a gázt, megfordítjuk a húsokat, kérgesítjük a másik oldalát, és újfent lejjebb vesszük a hőt. Ekkor lefedjük a serpenyőt. És hagyjuk, hogy átsüljön kellően. Beleszúrunk az egyik darabba egy villát, és ha nem jön ki semmi véres, rózsaszín lé belőle, akkor még egyszer fedés nélkül kérgesítjük a bundát.

Finom munka, egypercnyi oda nem figyelést nem enged, és rendkívül időigényes. De megéri.

Daragaluska

Vannak étkek, amelyeket örömmel eszünk egyszer, repetázunk is, még este, sőt másnap is jólesik a maradék belőle. De aztán megtelünk, eltelünk az ízével, és nem vágyunk rá újra, hosszú heteken, hónapokon át.

Ezzel szemben vannak más ételek, amelyek gond nélkül

kerülhetnek asztalunkra minden héten, gyakorta nem is egyszer.

Az előbbieket a mély benyomást keltő kosztok. Ide sorolható a töltött káposzta, babgulyás, halászlé, kocsonya, példának okáért.

A másik csoportba, a naponta fogyasztható ételek közé tartozik a rántott hús, a spagetti és a húsleves mindenekelőtt.

Ismerek olyan családot, ahol évtizedek óta általános egyetértés és helyeslés mellett kerül föl a rezsóra minden hétvégén egy jókora kondér húslé. Változatosságot a hetente szigorúan azonos forgatókönyv szerint lezajló rituáléba legfeljebb a fazékba belekerülő hús típusa hoz.

No meg a levesbetét.

Persze az is legtöbbször tészta, apró csigatészta leginkább, vagy cérnametelt. De azért félévente egyszer-kétszer előadódik, hogy a ház ura gondol egy nagyot, és ekként kiált föl: „Unom ezt a tésztát! Csinálok nektek egy jó kis grízgaluskát, a hétszentségit neki, egyszer élünk!”

És nekilát. Egy tálkába találomra belehint valamennyi darát s ráüt egy szép tojást. Beleaprít egy csomag petrezselymet. Sót, borsot tesz hozzá, és jól elkavarja. Ezután, mivel kevésnek érzi a darát, tesz hozzá még egy kicsit, elkeveri, és hagyja állni. Öt perc múlva elkeveri újból, vagyis csak keverné, de nemigen bírja, ugyanis olyan lett az állaga az egésznek, mint a szikkadni induló betonnak. Megfogadva a tanácsot - mert időközben beérkeznek az első megjegyzések, tanácsok is - tejet önt hozzá, nem sajnálva, a tejet ugyanis sajnálni nem szokása. Újabb öt perc állakozás következik. Majd újabb keverés. És újabb fölismerés. Hogy ugyanis most meg híg a massa. Ilyenkor legokosabb egy jó kanál liszttel segíteni a bajon. Kisvártatva örömmel lehet konstatálni: a halmazállapotot sikerült eltalálni végre, se nem híg, se nem sűrű a grízgulimász. Csak éppen porlik, mint a szikla. Nyilvánvaló: a folyton fölszaporodó anyag mennyisége átcsapott a tojásnyi szinten, azt egy árva szem már nem képes egyben tartani. Erre emberünk minden gondolkodás nélkül

belever egy újabb tojást a tálba. Kis tejet ad hozzá, egy kis grízt még esetleg, lisztet, ha úgy tűnik szükségesnek, vizet, sőt még, ha pedig a só szaladt volna meg, mert a só az olyan, az könnyen megszalad, akkor azt egy kis grízzel már gyerekjáték kompenzálni. Utána már csak a sűrűséget kell egyensúlyba hozni egy kis tejjel, példának okáért, csak vigyázni kell, nehogy megbillenjen a tejes ibrik a kézben, de ha megbillenne mégis, persze gond nincsen, ha van még gríz a spájzban.

De mivel egyszer minden véget ér, és egyszer mindennek eljön az ideje, tehát egyszer emberünk is így kiált fel: „Lesz, ami lesz!” És lobogó vízbe elkezd szaggatni bele a dolgot. És akkor valóban lesz, ami lesz.

Mindenesetre könnyen előadódhatna, hogy az amúgy a naponta ehető ételek kategóriájába tartozó húsleves hirtelen átkerül a mély benyomást keltő kosztok csoportjába.

Előadódhatna, de nem adódik elő.

Mert mire az ember a vízben kavargó szürkésfehér foszladékok, csimbókók és ázalékok láttán csodálkozni kezd, addigra a tapasztalt asszony már rég kifőzött egy adag jó, aranysárga házi csigatésztát.

Napi étrend

- Mit kértek reggelire ma gyerekek?
- Én vizet akarok, vizet, vizet és vizet. Legfeljebb a vízhez egy kevés marhahúst, sertéshúst, gyártási szalonnát, Na-nitrites keveréket, magyarul E450-es adalékot, nem húseredetű fehérjét és emulgeátort -, de a karragén, a guargumi és a xantángyanta ki ne maradjon belőle!
- Egyszóval te TESCO párizsit kérsz.
- Úgy van anyukám. És kérlek, kenj meg hozzá egy lisztből,

lisztjavítóból, sikerből, antioxidánsból, tejporból, celluláz enzimből, a savanyúságot szabályozó kálium acetátból és citromsavból, emulgálószerből és kalcium-szulfátból álló kenyeret...

- Győri rozsosat...

- Igen, egy kis vízzel, hidrogénezet/átészterezt növényi olajat, amelyben persze van só, emulgálószer, Kálium-szorbát...

- Már kenem is a Delmát, fiam.

- Nekem viszont, anya, ma jobban esne egy kis sertéshúsban és vízben elkevert húspép, bőrke, karragén, polifoszfát, szójafehérje, nátrium-laktát, étkezési keményítő, Pirofoszfát, antioxidáns és Na-nitrit.

- Akkor te a Zalahús műbeles virslijét kapod fiam. Hozzá természetesen tartrazinnal, kinlinnel, amaranttal, indigókarminnal színezett, természetes aromával, nátrium-benzoáttal sóval, mustármaggal, cukorral és ecettel dúsított vizet.

- Magától értetődik, Glóbus mustár nélkül a virsli mit sem ér, anyukám.

- Isztok-e hozzá, gyerekek, vízben feloldott izocukrot, Na-ciklamátot, aszpartámt, aceszulfátot, szacharint, aszkorbinsavat, nátrium-benzoátot és fenilalanint?

- Vitamor jaffaszörpöt? Igeeeen!

- Ebédre viszont kaptok egy kis búzalisztet, kukorica keményítőt, hidrogénezett növényi zsírt, ízfokozót, lehetőleg E631-est és E627-est, nátriumglutamátot, módosított keményítőt, állati eredetű zsírt, élesztőport, szárított tyúkhúst és E 150-es színezéket.

- MAGGI szárnyas krémleves lesz brokkolival! Hurrá!

- S utána?

- Utána pediglen búzalisztet paradicsomsűrítménnyel, sajttal, ananással, vízzel, növényi olajjal, nátrium nitrittel tartósított főtt sonkával, búzakeményítővel, cukorral, sóval, élesztővel és jóféle acetilezett-dikeményítő, adipáttal.

- Hawaii!
- Bizony, bizony, gyerekek, Hawaii pizza lesz Dr. Oetker módra.
- Az a kedvencünk.
- S a tévéhez pedig, mit kaptok, na mit?
- Csak nem burgonyát, növényi olajat, sót, hagymaport, autolizált élesztőport, tejszínport, dextrózt, sajtport, nátriumglutamátot, dinátrium-5'-ribonukleotidokat és tapadásgátlót, vagyis szilícium-dioxidot?
- De bizony, gyerekek, úgy van, chipset. Lay's új hagymás chipset.
- S mi lesz a vacsora?
- Vacsorára a két nagy gyerek eszik aszpartánnal, fenilalaninnal, K-aceszulfámmal, zselatinnal, hidroxipropillal javított joghurtot, amelyben kalciumfoszfáttal, vízzel és cukorral fölhizlalt egyszer már kipréselt gyümölcs-húsváz-darabkák vannak...
- Én is kérek őszibarackos light joghurtot! Én is! Én is!
- Ne kiabálj, Lajoska. Te Lajoska, mást kapsz ma este. Na nézd, már itt is van egy kis kóstoló... húspép, víz, zsemlemorzsa, zsiradék, liszt, panírlé, szójagranulátum, szójakoncentrátum, keményítő, fűszerek, és karamelles, ammóniás színezék, egyszóval Kot-kot baromfi fásírt... Ezt szegény apád is, hogy imádta... Hopp, kinyitja a száját a kis Lajcsika... Na... Hopp... Kinyitja a száját! Nem azt, a másikat!

Jeles napok

Csuka

A jó csukához mindenekelőtt kapj egy jó csukát. Aztán legyen valakid, aki meg tudja csinálni.

Nekem szerencsém volt, mindkét feltétel megadatott, egy elsőrangú csukában lehetett részem nemrégiben.

Az állatot olvasóból lett, állatorvosomból lett barátom, Péter hozta. Volt vagy háromkilós - nem Péter, hanem a csuka. Aki egyébként elég rossz bőrben volt szegény, olyannyira, hogy nem is volt bőrben, le volt ütve, „megnyúzva”, kibelevve és fagyasztva volt, úgyhogy már a legszakszerűbb állatorvosi kezelés sem tudhatott volna segíteni rajta. Pedig Péter remek szakember, voltam benn nála műtéten is, egy hatalmas kandúrt olyan finoman herélt ki legutóbb, hogy komolyan irigyeltem az oly sok baj forrástól fájdalommentesen megszabadított állatot.

De ezzel a csukával már nem lehetett mást kezdeni, csak a tápláléklánc megfelelő helyére beilleszteni gondosan.

Ehhez kellett tehát még egy alkalmas személy. Körülnéztem, és leltem egyet.

A csukával a következőképpen járt el, miután besózta és miután fölengedett - nem az illető, most nem, hanem a csuka.

Beirdalta legelőször, elég sűrűn. A vágásokba egy-egy hajszálvékony szalonnaszeletet gyömöszölt, nem nejlonos bacon, mert az agyon van kezelve egy természetes vízből kifogott csukához, hanem igazi, házi szalonnát, amelyen a són, a füstön és az időn kívül más nem fogott. A szalonnaszeletek mellé került egy-egy fél-gerezdnyi elnyomott fokhagyma is.

Szépen elfeküdt a vajazott tepsiben azután a csuka, lehetett gusztálni, impozáns volt, haragosszürke színű, mérges pofájú, ijesztő agyarú, holtában is, haltáלבól is tekintélyt parancsoló.

De azért el lett kezdve sütvé kegyetlenül.

Közben elkészült a hozzá passzoló krumplipüré és a szósz, amely tejszínből, reszelt tormából, sóból, borsból állott. Mikor már a csuka kezdett kicsit pirulni - ez talán a kezdéstől számított félóra múlva bekövetkezett -, akkor ráborult a szósz, amely annyi volt, hogy elfedte egészen.

Miután vissza lett a csuka a sütőbe tolva, már lehetett telefonálni Péternek, hogy igyekezzen.

Egy félóra múlva az asztalon gőzölgött a sárgásán rásült tejszínes, tormás szósz alatt az omlós, hófehér húsú hal, amelyhez száraz fehér bor volt való.

Mindenki jóízűen ette, és mindenki büszkén. Az egyik azért, mert ő fogta, a másik, mert ő főzte, a harmadik pedig, mert ő írta a csukát.

Szarvasgomba

Marad János gyógytornász sok mindent evett már: evett lazacot, pisztrángot, öklömnyi szemű kaviárt. Nem sokszor, leginkább egyszer evett ilyes dolgokat, de akkor is: evett. Életének negyvenöt évéből a drága és nevezetes úri ínycségek közül csak két dolog maradt ki: a szarvasgomba és a medvetalp.

Az utóbbi különösebben nem izgatta: egyrészt mert szerette a medvéket, és sajnálta volna őket megenni, másrészt mert egyszer egy gyógytornász kongresszuson összebarátkozott egy kanadai kollegájával, aki evett már medvetalpat nemegyszer, és aki eskü alatt vallotta, hogy a medvetalp épp olyan, mint a disznókörm, csak annyira azért nem jó.

De a szarvasgomba, az érdekelte Maradt, arról csupa jót hallott, izgalmasat és titokzatosat.

Persze nemigen törte magát szarvasgombáért, úgy volt azzal is, mint majd' mindennel az életben: vagy lesz vagy történik vagy beesik

véletlenül vagy nem, és az se baj.

Ügy gondolta, hogy ha el kell jönnie a szarvasgomba idejének, akkor az az idő eljön, ha nem, hát nem.

És lám, a múlt héten ott ragyásodott a konyhaasztalán három öklömnyi szarvasgombaszem.

A lánya hozta neki, meg a veje, aki helyét kereső fiatal, és mint a mai helyét kereső fiatalok többsége, ő is kommunikáció szakra jár, és/vagy fotós szeretne lenni, vagy pszichológus, de amíg ez eldől, addig is eljár szarvasgombát keresni.

A múlt szombaton szedtek vagy kétkilónyit, ami - mondják - százezer forintot is megér, persze nem kaptak érte annyit, tizenkétezer adott érte valami vendéglős barát, de három darabot rezerváltak az öregeknek is, hadd örüljenek.

Ott állt tehát Marad és asszonya a ritka kinccsel.

Marad leült a masinához, és az interneten elolvasott mindenféle dolgot, ami a szarvasgombáról tudható.

Ezután kiment a konyhába, és óvatosan, hogy ne menjen kárba egy forgácsnyi sem, megtisztította a gombákat. A három nagyobb retéknyi, kemény, fehér, gusztusos golyó olyan átható illatot árasztott, hogy Marad megértette rögtön, miért képesek a jobb kutyák és disznók e gombát kiszagolni fél méter mélyen is a föld alatt.

Azt gondolta, nem is kell ehhez kutya, elég, ha négykézláb járja az erdőt az ember. Ezután egy apró lyukú sajtreszelőn lereszelte a gombákat. A reszeléket egy jó evőkanálnyi forró vajon megpárolta. Az anyag négyötöd részét aztán egy kis műanyag tálba lapátolta át, megvárta, amíg kihül, és a fagyasztóba tette.

Gondolta, ha majd eljönnek a gyerekek, és mód lesz vennie bélszínt és libamájat is, akkor majd a gombamártást előveszi, és készít Tournedot á la Rossinit. A lábas alján lévő maradék gombapépet felöntötte egy kis húslével, főzte egy keveset, majd besűrítette langyos vízben elkevert keményítővel. Kicsit sózott, kicsit borsozott, és körülnézett a frizsiderben, miféle húshoz adhatná a

drága mártást.

Nem talált egyebet, csak egy komolyabb mennyiségű tegnapelőtti sóletmaradékot. De abból nem volt sajnálva hús, bőven bújt még a csuszpájz között a füstölt csülökből (marad mindig, mert szigorúan eltréfli a sóletet), és két szép marhadarabka is sötétlett a tálban. Kiszedte az egyiket, szépen lemosta róla a ráfagyott bab- és gerslifoszlányokat, vékony szeletekre vágta a húst, átmelegítette mikrobán, két tányérra porciózta szét, leöntötte a mártással, és föladta.

A szarvasgomba nem is gomba, fűszer az inkább, különleges, pikáns ízt adott a húsnak.

- Látod, mama, ez is megvolt. Mit akarunk még? - sóhajtott később Marad, miközben jóízűen kanalazta a hideg, értékes húscafatokkal teli, csimbókos babot.

- Na, igen - mondta erre az asszony.

Polip

Polipot akkor készít az ember, ha tengerparti nyaralásra kényszerül. Eltelik, mondjuk három nap, és egyszer csak érezzük: valamit kéne már csinálni azért. A negyedik napon arra is rájövünk, mit: polipot, ugye. Azt még nem csináltunk, azt otthon nem csinálhatunk, azon is túlesni kell egyszer.

Polipra két helyen lehet szert tenni: a tenger mélyén és a piacon.

Az utóbbit javallom, piacba még nem fulladt bele senki sem.

A vásárlás előtt, az ötödik napon tehát, az ember körbejár, és információkat szerez a polip elkészítésével kapcsolatosan.

A hatodik napon kipiheni a körbejárást.

A hetedik napon megvesszük a polipot, és úgy döntünk, hogy az

meg van halva már. Ekkor egyébként a polip éppen olyan, mint egy igencsak elhasznált felmosóröngy, de ez ne tévesszen meg minket, azért ő polip.

Ezután nekiláthatunk a polip előkészítésének, amely két fázisból áll: úgymint klopfolás és jegelés.

Az elsőhöz - ha nem lennénk éppen ott - kimegyünk a tengerpartra, keresünk egy alkalmas sziklát, és elkezdjük azt csapkodni a polippal. Csapkodjuk, csapkodjuk, fejét, összes lábát csapkodjuk vég nélkül, kegyetlenül, irgalmatlanul, amíg csak nem kezd el habzani szegény.

Akkor hazamegyünk vagy hova, mindenesetre fagyasztóba tesszük a habosra vert, elmondhatatlan kinézetű micsodát, ami polip is volt egyszer, és amit az instrukciók értelmében több napig kellene jegelni, de már csak néhány napunk van a nyaralásból vissza, másnap, vagy harmadnap elővesszük tehát a polipot, és nekiállunk.

Először is fokhagymás, bő fokhagymás, nagyon fokhagymás, babéros, borsos, miegymásos vízben egy néhány órán keresztül főzzük a polipot. Azután kivesszük, és összemetéljük. Váltott késekkel tesszük ezt, kaszakövekkel küzdve szüntelen, a polip húsa vagy mije ugyanis szívós, kemény, akár a Taurus-labda volt.

Ezután összemetélve főzzük tovább a dolgot. Ahogy múlik az idő, telnek az órák, úgy csodálkozunk egyre jobban: a polip nem puhul. Végül megvonjuk vállunkat: úgy látszik ez ilyen. Leszűrjük, és fokhagymás, fűszeres olajon megpirítjuk.

Mikor már éppen úgy néz ki, mint egy tányérka jó barnára kisült pöre, csak éppen némely pörce darabka apró tapadókoronggal van felszerelve, akkor meghintjük petrezselyemmel az egészet és feladjuk.

Nincsen más hátra már: enni kell. Tapasztalni fogjuk: olyan, amilyen. Polip.

Vajas pirítós illik hozzá, vagy még inkább egy jó kondér paprikás krumpli debrecenivel.

Azok a régi szép húsvétok

- Az a furcsa, hogy nincsen bennem semmi. Nincsen várakozás.
Üres lett. Üres lett ez is.

- Hát igen.

- Régen, hogy vártuk a húsvétot. Milyen nagy dolog volt az.

- Nagyon vártuk.

- Most meg nem várjuk.

- Manapság nem vár az ember semmit.

Kedd este van, négyen támasztjuk a pultot. Gyuri és Miklós egymás szavába vágva mesélnek, Misi hallgat jobbadán, én közbe-közbe kérdezgetek csak.

- Kezdődött a ruhavásárlással.

- Meg a cipő!

- Na, várjál! Előbb a ruha! Kétszer kaptunk ruhát. Karácsonykor és húsvétkor.

- Új ruhát, új cipőt.

- Na, várjál! Ha apámmal mentünk, az nem volt olyan jó, mert ő mindenből három számmal nagyobbat vett.

- Meg cipőt. Egyszer kaptam egy olyan cipőt, aminek kívül volt a nyelve, befűzted, és utána ráhajtottad a nyelvét, és egy szíjjal rászorítottad. Az cipő volt. Ha levettem, azonnal, még melegen bele kellett tenni a sámfát, a rugós fasámfát. Nyáron nem is szabadott hordani.

- Nyáron?

- Nyáron mezítláb jártunk. Angyalföldön a flaszteron is. De az jó volt. Alig vártuk a nyarat, hogy levehessük a cipőt.

- Nálunk Sopronban az nem volt. Egy soproni gyerek nem járt

meztéláb. Mi krétázott cipőt hordtunk. Krétával be kellett kenni...

- És nálatok, Misi, mi volt? - kérdem a hallgató harmadikat.

Megvonja vállát:

- Semmi. Kapros-túrós lepény.

- Meg akkor vettünk kölnit is.

- Kölnit? Pacsulit, locsolóvizet. Két forint volt...

- Aztán kezdődött csütörtökön...

- Na, várjál! Zöldcsütörtök! Az volt a zöldcsütörtök! Akkor kezdődött a böjt. Tejes parajfőzelék volt poféznivel...

- Borleves, töltött tojás, hal...

- Na, várjál, mert hal, az nálunk nem volt.

- És csütörtök este „mentek Rómába a harangok”. Nem volt harangozás nagypénteken.

- Nagypénteken mentünk a templomba, a Rokolya utcába, a segítő Szűz Mária templomába...

Mi meg a Szent Mihály templomba... Ministráltam is...

- Szombat estig böjt volt.

- Mi már délben kezdtük a sonk...

- Sonkát délben? Délben! Hát köpjél le! A sonkát szombat reggel tették föl. Egész nap annak az illata lengte be a lakást... Délután kihült...

- A saját levében!

- Az igaz. Aztán hidegen ettük, este, meg másnap reggel, meg egész húsvétkor...

- Meg délben.

- Délben soha. Szombat este volt az ételszentelés. Akkor szegtük meg a sonkát. Az volt kaláccsal. Anyám olyan kalácsokat sütött, hogy a szagától már megszédült az ember, szálkás volt a tésztája, lehetett szakítani belőle... És frissen reszelt torma hozzá... hogy kiszívta az

ember vérét, úgy csípett.

- Meg a hónapos retek, meg az újhagyma. Az nem csípett, az szinte édes volt, zsenge, roppant a számban, mint az ostya...

- Kapros-túrós lepény...

- Szombaton mindenki otthon, nem volt vendégség, rokonozás. Az a család napja volt, a szombat.

- Vasárnap meg elmentünk megint misére, aztán csak lődörgés volt, vasárnap. Rákészültünk a hétfőre...

- Lődörgés a fenét! Akkor volt a legnagyobb trakta. Akkor szedte elő anyám a legszebb fajanszokat. És volt szopós báránysült. Jöttek a rokonok, nagy családi összeröffenés, nagy ebéd, húsleves, sonka, sült, rántott csirke...

- És a sütemények. Szalagos fánk, hogy szétolvadt a szádban... És csak kézzel szabad azt enni, szakítani kell, meghúzni a lekváros tálkába, és úgy tömni a szádba.

- Fatörzs...

- Diótorta...

- Rácsos.

- Rácsos linzer, tényleg... Ma már senki se süt rácsost...

- Eperlekvárral...

- Vagy barackkal. Női szeszély anyám baracklekvárával, amit én kevertem egy fél napig.

- Pozsonyi kifli... kettétörte az ember, és úgy kapott be egy felet... Volt abban a töltelékben minden, dió, mazsola, alma, csokoládé, birsalmasajt, sárgabaracklekvár...

- Anyám tett bele néha datolyát is.

- Az nem volt... Sopronban nem termett datolya...

- Nálunk volt.

- Kapros-túrós lepény...

- Hétfőn aztán indultunk nyolckor.
- Rövidnadrágban! Mert húsvét hétfőjén föl kellett venni a rövidnadrágot. Akármilyen hideg volt. Lilára fagyunk néha, de akkor is. Húsvét hétfőtől rövidnadrág!
- Előbb apámmal végiglocsoltuk a rokonokat. Ő mindenhol kapott egy stampedlit, a gyerekek alkoholt soha. Málnaszörpöt, süteményt, festett tojást kaptunk, esetleg egy-két forintot. Tizenegykor aztán az öreg hazament, lefeküdt, mi pedig a haverokkal indultunk a lányokhoz.
- A végén tojást dobáltuk, a két forintos volt a legnehezebb, azt kellett a tojásba beleállítani.
- Nálunk még néha volt friss rántott csirke hétfőn... Petrezselymes krumplival, salátával...
- Kapros-túrós lepény...
- A fenéket. Bőven elég volt a maradék. Abból is föl lehetett még rakni egy gyönyörű asztalt.
- És micsoda asztalok voltak azok, ahogy az meg volt terítve, egy húsvéti asztal, damaszt, ezüst, a sonka, a retek, a hagyma, a sült, a saláták tarka kavalkádja... Megadták a módját mindennek.
- És mindennek megvolt a rendje...
- Senki se kapkodott, nyugalom volt, béke...
- Hát igen...
- Tulajdonképpen, mikor volt ez? - kérdezek közbe csöndben. Kicsit spekulálnak, kalkulálnak, úgy mondják:
- Ötven, ötvenegy, ötvenkettő...

Karácsonyi asztal

Sokféle tud lenni a karácsony, öreg vagyok, sokféle karácsonyom volt nekem is.

Kisgyerekkorunkban kihelyezett karácsonyunk volt; apai nagyszülőknél, nagynéniknél telt el jobbadán, őhozzájuk jöttek át szüleink az Október 6. utca 20. szám alatt állott ősi, klasszicista bérház második emeleti, gangra néző, sötét, kétszobás lakásába.

Két összetolt fotel volt a nyughelyem a hatalmas karácsonyfa tövében, mely legfrissebb korában is kopottasnak tűnt, és amelynek csúcjáról töprengő angyalarc nézett le rám. Furcsa volt az angyal arca, csudálkozó, mint aki nem érti egészen, hogyan is került ő ide, a Lipótváros egykor volt textiles negyedébe, ahol bizony az angyalkák és krisztusocskák viszonylag ritkásan és idegenül mozogtak.

Aztán megjöttek külhonból az anyai nagyszülők, és anyánk leküzdötte apánknak a karácsonyozással kapcsolatos ódzkodását; a hatvanas évektől harminc éven át otthoni, nagyszabású, teljes létszámú családi összkarácsonyok estek, a részvevők változtak persze, öregek mentek, ifjak, újak jöttek, mindig voltak barátok is, többnyire olyan családokból valók, melyekben nemigen volt szokásban a karácsonyozás.

Drága Kardos G. György barátunk is gyakorta megjelent, és soha nem mulasztotta el megjegyezni a vacsora utáni ultiparti közben: „Igazán kedves ezektől a gójoktól, hogy ilyen bensőségesen ünneplik egy zsidógyerek születését.”

Volt ingakarácsonyom, mikor vidéki barátnőmmel szenteste tíz órakor az utolsó vonatra szálltunk, melyen nem utazott rajtunk kívül egy teremtett lélek se már, és még elértük a falusi, éjféli misét, és el a terített asztalt, a süteményhegyeket és a hatalmas, meleg dunnát; szép volt az is.

Aztán kihalás következtében új családban találtam magam, amelyben szintén szép karácsonyok estek, változtak persze szokások, változtak étkek, de őriztem és hagyományoztam régi életeimből is rekvizitumokat.

Csak megjegyzem, hogy van sok más karácsony is, ott van például a kutyakarácsony, amikor szenteste kiveret kutyaként kóborol az ember nyitott kocsmát keresve cimboráival. Megvan a hangulata ennek is, de azért nagyon nem bánom, hogy soha nem volt benne részem.

Pár éve sajátos, is-is karácsonyaim vannak, némi ingázással tarkított, de azért mégiscsak családi karácsonynak mondhatnám ezeket. Nincsen okom panaszra, a fő pillérek meglesznek idén is, az asztalon pedig az újdonságok mellett ott lesz minden, ami emlékeztet a múltra, mert azt megtagadni nekem sosem volt szokásom, már csak azért sem, mert én abból élek, ugyebár.

A karácsonyi asztal nem felejt. Rajta lesz minden, mi volt.

Csinálok tarte-ot, ahogy anyámtól tanultam. Egy rész vajhoz két rész liszttel, kis vízzel a tésztát gyúrva, pihentetve, sütőkarikába nyomkodva, tejszínes, reszelt sajtos kulimásszal kiöntve, és megsütve szépen.

Lesz nagymamánk roquefortkrémje, ahogy ők ették Algériában, és apánkféle kaszinótojás, kis szardellapasztával bolondítva. És felvonulnak az asszonyok is, egy feleség orosz káposztalevese, scsí háromféle húsból, kétféle káposztából, jól zöldségelve, a végén habarva, lesz gözgomóc talán, ami egy másik életből maradt. A töltött káposztát húgom szállítja majd, egy elhalt anyós tanításai szerint készítve el; olyan súlyos cigány töltött káposzta lesz az, hogy majd beszakad az asztal alatta.

Egyeztetni is kell ilyenkor, néha stikában, meg kell tudakoltatni például, hogy mit készít a volt férj új asszonyának anyukája, hogy elkerüljük a fölösleges átfedéseket.

Lesz mozgás idén is; az ételek egy része útra kél; a húsok dobozba ülnek, a levesek dunsztos üvegbe húzódnak, tiszta konyharuhába bújnak a bejglük, kosárba sorakoznak, és utaznak nagymamától unokához, anyukától volt anyóshoz, egyik férjtől a másikhoz, vonulnak városról falura, faluról Pestre, Pestről Budára.

És mindig vannak új fejlemények is, hideg kacsasült

gyümölcszösszal például, ami régi életeimben nem volt szokásban, de mostanában rákaptam. No meg eszi más is, gyerek is, aki nem kérte, vágyta, hogy én főzzek őrá, de hát így alakult, most már annak kell örülni, aminek lehet, és a hideg kacsasültnek például, nagyon is lehet, pláne gyümölcszösszal.

Téli kamra

A városi embernek ma már egyre megy: tél van-é avagy nyár vagy esetleg másféle évszak. Karácsony tájékán készül némi kocsonya, töltött káposzta esetleg, de különben a városi ember ugyanazt eszi télen-nyáron: salátát, jércemellet, hamburgert, müzlit, és más efféle borzalmas dolgokat.

De falun itt-ott még föllelhető némi maradéka az igazi téli ízvilágnak, falun még hébe-korba rábukkanhatunk egy igazi téli kamrára is.

Nagy barátja vagyok a kamráknak, nekem ugyan nincsen kamrám, vagyis van, de az semmit sem ér. Olyan igazi hűvös, tágas kamrám, amilyennek egy kamrának lennie kell, olyanom nincsen, és nem is volt tán soha. De én tudok örülni más jó kamrájának is, aminthogy tudok örülni más tehetségének, motorjának vagy gyerekének. Boldog vagyok, ha bekukkanthatok egy igazi jó kamrába, amelynek vékony, cakkos szegélyű, fehér vagy kékfestő terítővel borított polcain katonás rendben sorakoznak a napsárga barack-dzsemes üvegek, a csillogó, fekete szilvák, a paradicsomlével teli flaskák, a vidám lecsók, a harsány savanyúk, uborkák, paprikák, dinnyék, céklák, csalamádék, lenn a sarokban teli zsírosbödön kéklik, odafönn pedig a rúdokról enyhe füstszagot ádva lógnak a kolbászok, szalonnák, sódarok.

Egy ilyen régi, békebeli kamrából minden kikerül, ami télen táplálék gyanánt szóba jön. Mert a vidéki ember télen sok mindent

csinált, de azért mindenekelőtt: evett. Mert ilyenkor jutott rá idő, és jutott hozzá való is. Túl vagyunk az eltevéseken, megsavanyodott a hordóban a káposzta is, túl vagyunk a karácsonyt előző torokon, túl a füstölésen, túl vagyunk immár mindenben.

Lehet a fagyasztóból, régen a zsír mélyéről halászni elő a hurkákat, kolbászokat, oldalasokat, sültnek vagy éppen jó kocsonyának valót. Ilyenkor készülnek a húsok mellé a legfinomabb párolt káposzták, szutyogós hagymás krumplik, és persze ilyenkor kerülnek elő azok a savanyúk, csalamádék, kicsi dinnyék, zöldparadicsomok, uborkák, amilyenekhez hasonlót senki más készíteni nem tud, csak a mama, pedig nem tesz bele semmi különöset, mondja mindig, és mégis az íze, zamata, állaga mindig különös és különleges lesz.

A tél a sűrű levesek szaka: a jó fokhagymás, csülkös bablevesé, a savanykás, majoránnás krumplilevesé vagy a kolbászok mellé fölakasztott szárított fűzéből szakajtott vargányából készített tejeles gombalevesé.

Falun még tudnak a népek enni, meg kéne nekünk, városiaknak is próbálni újra.

Dubarry

Hétfő van, de inkább kedd. Az ember gondolkozik, mi legyen. Gondolja, eleget költött a hétvégén, szerdáig jó lenne kenyéren, tejen túl nemigen venni mást.

Körbekerül tehát, mi van, miből lehetne dolgozni, gazdálkodni. Rögtön látja az ember, van egy karfiolja neki. Nem is olyan kicsi. Még múlt csütörtökön vette, s valahogy nem került rá sor. Kicsit már szürkül, nem nagyon, de azért az nem lehet kérdéses, hogy föl kell most már használni okvetlenül.

Lengyelesen a múlt előtti héten volt, rántani hétvégeken szokott

inkább az ember, a leves valahogy most nem esik jól, s ekkor, különösen, miután a fagyasztóból egy karaj darabnak látszó tárgy is kikoppán, belobban az ember agyába: Dubarry.

Sertésszeletek Dubarry-módra. Nem túl bonyolult, nincs sok vesződés vele, s legalábbis lehetőségen ehető. De miközben az ember langyos vízbe, vagy mikroba teszi a fagyott húst, majd rózsáira bontja a karfiolt, s fölteszi főni, csak utána böngész egy kicsit ezen a Dubarryn, akiről csak annyi rémlik fel, hogy XV. Lajos szeretője volt, s e minőségében elég sok kutyvaszt csinált.

S miközben az ember fölszeli a még kicsit fagyott húst, elég vékonyra, klopfolni nem ajánlatos, mert szétreped a szelet, elgondolkozik azon az ember, hogy ez a nő ötven évet élt, hisz' 1743-ban született, és 1793-ban nyakasztotta le Robespierre, akire - jellemző - épp oly büszkék a franciák, mint a fejvesztett grófnéra. Hm, gondolja az ember, miközben zsírt hevít, s a lisztbe mártott hússzeleteket kezdi átsütöni kicsit. Mi minden bele tud férni ötven évbe.

Kezdődik azzal, hogy az ember egy adóhivatalnok leánya. Abba már bele lehet borzongani. Ráadásul ez az adóhivatalnok korán meghal, a leányzó tehát kezdésnek az árvaság mesterségét tanulja ki. Aztán kolostorban nevelkedik, majd tanulmányait egy előkelő párizsi kuplerájban folytatja tovább. Alighanem itt is piédzsdízik.

Ekkor megáll az ember, mert a hús kisült, s megfőtt a karfiol is, lehet a tepsit vajazni, s lefektetni a hússzeleteket. Valószínű, így járt el ez a Marié Vaubernier is, aki új munkahelyén ismerkedett meg Jean Dubarryval, aki bemutatta új nőjét XV. Lajosnak, aki az akkoriban kötelező etikettet követve, azonnal ki is próbálta azt.

Az uralkodó oly mértékben volt elégedett, hogy gyorsan keresett valakit a társaságban, akihez hozzáadhatná az asszonyt, hogy mindig kéznél lehessen így. Ez a valaki lett aztán a már családos Jean Dubarry Vilmos nevezetű testvére. Így lett Máriából Dubarryné.

A hoppon maradt Jean pedig, ahogy az korrump, romlott, a vég felé

rohanó rendszerekben szokás, kapott egy kis hallgatási pénzt. Mária udvarban betöltött státusza végképp megszilárdult a nagy rivális, Pompadour asszony halála után.

Hihetetlen ribilliók következtek ekkor, de mi csak szépen, nyugodtan fektessük rá az ő karfiolját a hússzeletekre, és kezdjünk el valami tejfeles, tojássárgájás, reszelt sajtos masszát kutyulni rá, mit sem zavartatva magunkat attól, hogy az ételünk névadója elcsapta a miniszterelnököt, elkergette a parlamentet, bolondot csinált a franciákból egészen, egészen addig, amíg XV. Lajos nem bírta tovább a strapát, és elhalálozott.

Míg a koszt aranybarnára sül, elgondolkodhatunk az emberi sors forgandóságán: Dubarry grófnő ott zárta, ahol kezdte, XVI. Lajos kolostorba csukatta ugyanis, s ha onnan később ki is szabadult, a forradalom már nem kegyelmezett neki.

A vérpadon méltóságteljesen viselkedett, tudta, hogy neve már örökre fönny marad. A guillotine mellől állítólag azt kiáltotta oda az őrvjögő csöcseléknek: „Soha ne feledjétek olvasztott vajjal meglocsolni a tetejét, hülye parasztok! ”

Téli gombászás

Az asszony rengeteg erdők övezte, dombok közé fészkelte apró kis faluból való. Ma borsodinak mondanák, de nem borsodi ő, faluja a buta határral kettészelt kedves Gömörhöz tartozik igazándiból.

Kicsi volt a falu, de minden belefért. Pontosabban: a minden fért bele. Volt benne múlt, ezeréves história, emlék, rege, nóta, dal. Voltak benne apró parasztházak és nagyobb kúriák. A falu közepén, szelíd dombon, melynek tövébe az összes út futott, gót korú templom fehérlett, melynek kapujában újabban odahordott kopjafák álltak őrt. Mellette a faragott tornácos lelkészház, melynek egy időben a fiait

csak éneklésre buzdító, méltán depressziós költő is lakója volt.

Voltak a faluban szorgos és büszke parasztok, és voltak gyerekek, öregek, bolondok, betegek és boszik, és volt Papó és Nyanya, akik mindent tudtak, ha mindenről nem beszéltek is, és voltak falut körbeölelő dombok, lankák, mezők, szőlők, szántók, rétek, legelők és erdők, rengeteg erdők, minden benne volt a faluban, amelyben minden igazi volt még, igazi nyarak és igazi telek, igazi tavaszok és igazi őszyk váltották egymást, mert akkor és ott még minden igazi volt, ha nyár volt, akkor az igazi nyár volt, munkás nyár, aratással, behordással, őrléssel, szürettel, játékkal, meleggel, fürdéssel, lombbal, füvel, fával és gombával, csirkegombával, galambgombával, úrigombával, harmatgombával, és mindenekelőtt a tinóruval, hatalmas, friss, sárgásbarna vargányagombával, aminek íze semmihez nem volt fogható, amelyben szinte összesűrűsödött a nyárnak, az erdőnek, az égnek, a napnak, a légnak, a földnek, a fának, az avarnak minden íze, zamata, szaga, és amelynek legszebb példányait a Fancsalban, Bakón, és mindenekelőtt a Mohosban lehetett lelni föl, a Mohosban szedett gombának íze-szaga más gombának ízével-szagával nem volt összevethető, titokzatos ősföld szaga volt a gombának a Mohosban, ahol a két kis, mindig párát lehelő tó körül süppedős, selymes, vizenyős mohaszőnyeg volt a jókora fák alá terítve, a Mohosban, ahol néha lobbanó, libbenő lidércek táncoltak a nyári éjeken. És ha tél volt, akkor az tél volt, négy hónapig kitartó roppanó és rekesztő és mindvégig vakítón fehérnek maradó hóval, csilingelő lovas szánnal, izzasztó napi fahordással és mozgató hasogatással, nyugtató rözsepattogással, izgató sparheltduruzzsal, hideggel dacoló meleg szobával, és hatalmas, hűvös kamrával, amelynek polcrendszerén katonás rendben sorakoztak a lekvárok, a feketére szikkadt szilva, a napmelegsínű barack, a sötét som, a bűdös, de nehézmellre jó bodza, alattuk, felettük a paradicsomlevek, zöldbabok, a savanyúk és lecsók, és az üvegek előtt végeleáthatatlan sorban ült az alma, a jonatan, a birs és a körte, a téli, és a kövön heverték a sült hússal, kolbással tömött zsírosbödönök, a diós, mogyorós szakajtók, vékában állt a krumplic, a

napi zöldség, a hagyma, és a plafonról lógott alá pár szál kézikolbász - a zöm a kinti kamrában érett -, és kampókról csüngtek a a finom szövésű zsákok, telve lencsével, babbal, és szárított gombával mindenekelőtt, féltucatnyi szárított gombával teli könnyű zsákok is meglepett a minden ajtónyitáskor föltámadó lenge fuvallat. Képzeltetni, hogy szereti a gombát azóta is az asszony, hogy összefonódott a szívében a paradicsomi gyermekkor emléke a frissen szedett tinóm illatával, ma is, mikor városi házban él, amelynek van ugyan kamrája, de az oly apró, hogy alig fér el benne, aminek el kell férnie, zsúfolt a kicsiny - de azért kellően alkalmasra rendezett - kamra, teli vannak polcai és lenn a kövön is halomban áll az üveg, a kosár, a szatyor, a mozsár, a turmixgép, a nagylábas, benne a kicsi, és abban a még kisebb, van odalenn aztán tartalék szódáspalack, a falnál palacktartó, kettő, egy teli és egy üres üveggel teli, de van krumpli is mindig kosárban, tíz-tizenöt kiló, és értelemszerűen hagyma, fokhagyma, és zacsi és szemét és lom és mi más, dugig van a kamra, ami persze messze van egy igazi kamrától, és még messzebb amattól, ama falusítól, de azért e szezonban gombaszag lengte be ezt is legalább, mennyezetéről sokáig vidáman lelógott egy szárított gombafüzér is, amit a munkácsi piacon vett az asszony, nem is olcsón, több mint ezer forintba volt az a harmincdekányi gomba, de az gomba volt, kárpáti gomba, tán éppen a Vereckei-hágóról való, gyönyörű tinóru, nem zacskóban, hanem szépen felfűzve vagy másfél méteres sorba, fölül a legkisebbek, és aztán úgy a mind nagyobbak, nagyobbak, és a végén egy keresztbe kötött pecek fogta az egészet.

Szeptemberben vette az asszony a füzért, és megállta, hogy ne nyúljon hozzá az ünnepekig, de gondolni gondolt, majd' mindennap a gombára, hogy hogyan csinálja azt majd meg, leszed egy maréknyit, beáztatja meleg vízben két-három órára, hogy a por kiázzon belőle, ázhat nyugodtan, az íz úgyis bennmarad, mert az az íz már nem bírhat kiázni belőle soha, az beleivódott, sűrűit, kövült, aztán szétmetéli a gombát, mondta nemegyszer, nem lesz könnyű, ilyenkor még szívós, mint a szíj, de azért csak megadja magát, bizonygatott az asszony, akkor vajjat hevít, rádobja, nagy csokor petrezselymet vagdos mellé,

kis húslével felönti, borsozza, sózza, majd mikor úgy véli, itt az ideje, egy jó pohár tejszínt önt reá, és azt staubolja, esetleg ma már keményítővel sűríti be, sokszor elmondta ezt, ecsetelte részegedve, révülve szinte, hogy mennyire kijön a gombának az íze ilyenkor, jó ez levesnek, ragunak húshoz, vagy káposztás levesbe vagy kanállal, csak úgy, mindegy, minek nevezzük, gomba lesz, gombaíz, olyan gombaíz, amelyhez nincsen fogható, amely másutt föl nem lelhető, amelyben nem csupán a Kárpátok rengeteg erdei zúgnak, de a Mohos mohás, magányos tölgyfái is.

És akkor eljött az ünnepek ideje, és szentestének délelőttjén, miután már napok óta másról sem beszélt, kis publikumot toborzott az asszony, ünnepélyesen kézbe vette a nagyollót, kitérte a kamra ajtaját, beleszagolt a gombával átítatott légtérébe annak, a füzérhez lépett, és átszellemült arccal levágta alul a csomót, a kis keresztbe álló pálcikával, és óvatosan leszedte, a legalsó, legnagyobb gombakarikát.

És akkor géppuskakattogáshoz hasonlatos kopogás kezdődött és tartott percekig, miközben az asszony csak állt ott a telizsúfolt spájz telizsúfolt kövén kövülve, egyik kezében az ollót tartva föl, másik kezében az egyetlen fennmaradt gombakalapot, és még akkor is úgy állott kicsit, amikor már csend lett, süket csend, és nem szólt és nem is mozdult senki sem, csak a csupasz cérnaszál lengett a plafonról alá. Azóta, ha gombára, vagy egy kis nyugalomra vágyom, csak elküldöm gombászni az asszonyt, aki mindig örömet indul, hátizsákot kér valamék gyerektől, túrabakancsot húz, fölveszi jó öreg anorákját, és eltűnik a spájzajtó mögött. Nem zavarom ilyenkor, hadd csinálja dolgát, hadd legyen meg az ő öröme, tudom, megvannak az ő titkos, jó lelőhelyei, amelyekről hallgat előttünk, s mi meg, hogy kedvibe járjunk, úgy teszünk, mintha mit sem tudnánk, hadd higgye, hogy csak ő tudja, hogy a krumpliszák mögött lapul néhány elsőrangú gombakarika, hogy a liszt mögött is van egy levesnyi, vagy hogy a sörös rekesz utolsó sorának, harmadik lyukában is található egy jó ragura való.

Parázsló

A parázsló

Nyár van.

Esténként a kertekben tüzek gyúlnak tehát, bográcsok lógnak be a tüzek fölé, parázson sül a hús, a kolbász, a mititei, a gomba, a tök, a miegymás.

Parázs fölött... De milyen parázs fölött?

Ez a fő kérdés. Mert nagyon nem mindegy az.

Sokféle a parázs ugyanis.

Van rózsadombi, második emeleti, petróleumszagú teraszparázs. Van gyorsparázs, amely egy félóra alatt a hamvába hal. Van megbízhatatlanul imbolygó, itt felbukkanó, ott felbukkanó vándorparázs. Van kemoparázs, amelynek a benne elégetett nejlonflakonok adnak különleges aromát. Van vakparázs, álparázs, vadparázs, csenevész parázs.

De igazi parázs csak egy van: a jó parázs.

A jó parázs mindig ugyanolyan, megbízható, messziről fölismerhető téveszthetetlenül.

Süt róla, hogy ő az: a jó parázs.

Jó parazsat készíteni nem tud akárki. A jó parázs elkészítését nem is igen lehet megtanulni: születni kell arra. Jó parazsat csak parazsas ember tud csinálni. Más szóval: parázsló. De a rendszeres gyakorlást, és a minden egyes parázusra való egyként lankadatlan és megfeszített koncentrációt ő se mellőzheti.

A parázsló már a sütés előtti napokban úgy jár-kelel a kertben, erdőn, mezőn, körúton, hogy közben folyton lesi, nem botlik-e valami alkalmas faféleségbe, gyújtósnak valóba, ágba, kugliba, tuskóba bele.

A tüzet, amelyből a parázs lesz, a jó parázs, a parázsló rendszeresen már előkészíti, megrakja, fölépíti előző napon. Odakészíti kezügybe a

később rárakandó faneműt, mégpedig bőségesen, inkább ráhagyással, hogy ne kelljen már elmozdulni, szaladgálni, keresgélni akkor, mikor ég a tűz.

A sütés napján, a sütőnapon már pirkadatkor talpon van a parázsló.

A tűzgyújtást nem lehet eszközölni eléggé korán.

Egy gondos parazsas általában délelőtt, de legtöbbször délben begyűjtja a tüzet, amelyből estére képződik a jó parázs. Nagy tüzet kell rakni, nem sajnálva belőle a gyorsabban hamvadó vékonyabb, szárazabb faanyagot.

Jó alkalom kínálkozik ilyenkor arra, hogy a fölhalmozódott papírszeméttől, felstószolt újságtól, papírkosár béltartalmától megszabaduljon az ember. Ilyenkor újra és újra el lehet csudálkozni azon is, hogy a papír milyen nehezen ég. Viszont rengeteg pernye száll az égbe föl, és onnan a kertre, száradó ruhára, házra és annak népére le.

Ezzel kezdetét is veszi a jó parázs készítésének elmaradhatatlan kísérő momentuma: a családtagokkal való szüntelen pör. A parázsló megértésre nem számíthat soha. A parázsló maga van, maga küzd.

A parázslónak nélkülöznie kell a megértést, ő csak magára számíthat, csak a maga feje után mehet, és meg nem inoghat, föl nem adhat, egyedül kell végigjárnia a maga útját, de amelynek végén ott ragyog, vöröslik a jó parázs.

A parázsló először is rak tehát egy igazi, szép, nagy tüzet. Abba aztán először karvastagságú, majd combvastagságú fadarabokat vet, aztán, amikor már jól ég a tűz, igen jól, sőt nagyon jól, akkor ráhelyez néhány parázfát is, olyan vaskosabb darabot tehát, amelyből már parázs lesz, komoly parázs, már-már igazi, jó parázs.

De az azért mégsem. Mert ahhoz főfa kell. A főfa egy hatalmas tömör tuskó.

Tömör legyen, de azért lehetőleg legyen rajta valami jókora görcs is, csavar, hasadék, odú.

Persze sok hatalmas, tömör fatuskó létezik, sőt, tömör, de mégis odvas tuskó is föllelhető nem egy, de az nem mindegyik főfa. A főfa onnan ismerszik meg téveszthetetlenül, hogy amikor megemeli a parázsló, és nekiveselkedik, hogy a tűzre borítsa, akkor körbeállják őt, és ilyes szavakat intéznek hozzá: „Te barom, hát mit csinálsz már megint?! Az soha a bűdös életben nem fog meggyulladni. Csak a füstöt szívhatjuk hajnalig!” No, ha ezt halljuk, akkor tudhatjuk: főfára akadtunk, amit magabiztosan hengergetünk most már bele tűzünkbe.

És akkor lesz egy kicsi füst, szó, ami szó.

De hát mindennek ára van.

A jó parázsnak ez az ára. A füst.

Nem nagy, de valamekkora óhatatlanul. Mert egy ilyen nagy tuskó bizony nehezen fog tüzet. Rakni kell köré az apróbb fát lankadatlanul, melléktüzeket, oldaltüzeket, támogató tüzeket kell képezni főfánk köré. Meg kell pörkölni a főfát, bele kell kaptatni, harapni a tűz fogaival, hozzá kell szoktatnunk az égéshez, meg kell vele éreztetni a lángra kapás csudás örömét, ízét.

Minden fa rájön egyszer, még a főfa is, hogy égni jó. Annál csak parázslani jobb. No de, az még messze van.

Még nem érzi a főfa sem. De pár órás füstölgés, lángra kapás, pislákolás és újabb lángolás után egyszer csak látjuk, hogy főfánk hasadékában, mint valami örökmécsesben, kezd lobogni a láng, először csak pislákolva, más észre se veszi, igaz, nem is kíváncsi rá, csak a parázsló, aki visszafojtott lélegzettel figyel, ahogy mind nagyobb és nagyobb lesz az a kicsinyke láng a főfa szívében, és már alig kell pár óra hozzá, és máris gyönyörű a tűz, ég benne minden, aprófa, félfá, parázsfá, főfa.

És mire a nap lenyugszik, és a hold fölkel, ott a parázs, a vaskos, gyönyörű, egyenletes, süppedős, kerek parázsszőnyeg, amelyben nincsen semmi már, ami nem gyulladt volna meg még, és olyan sem, ami nem égett volna már el; csak parázs van abban, amely végtelen

nyugalommal vöröslik, miközben mozog, remeg, libeg, cikázik, villog, pulzál benne minden.

A parázsló ilyenkor már semmit se tesz, mert nem kell már semmit se tennie; a többiek már régen megsütötték odabenn a rezsón a húst, alighanem meg is ették.

A parázsló nyugodtan ülhet egymagában az ő parazsa felett, ülhet és révülhet a pompás parázsba, a parázsba, amely se nem vége, se nem kezdete semminek, amelynek se lánghoz, se hamuhoz nincsen köze semmi, amely nem lobban föl többé, de nem is aluszik el soha, amely izzik róten örökké.

Aztán csak megszánja valaki a parázslót, s beviszi.

Borjúlepetés

Hiába öregszik az ember, hiába lát, hall, olvas, és mindenekelőtt él meg sokat, hiába tapasztal, hiába rakódik rá megannyi tudás, hiába keményedik, kérgesedik, fárad, fásul és fakul, valami újabb meglepetés mégis érheti mindig. Nem nagy, de kicsi.

Tapasztalásból tudom ezt, én már annyit lepődtem, hogy már meg sem lepődöm egy-egy újabb lepetésen.

Példának okáért, azt hittem, hogy ami a parázson sütést illeti, ott már sok újdonsággal nem találkozhatom.

Merthogy én annyi mindent sütöttem már parázson. Mindenféle húst, zöldséget, halat, mindegyiket mindenféle pácban, savanyúban, keserűben, édesben, erősben.

Aztán nemrégiben mire kellett rájönnöm? Arra, hogy borjút még nem sütöttem soha.

Egyáltalán: borjúval alig-alig éltem, tán életemben kétszer, ha vásároltam borjúhúst, de ez is csak feltételezés, mert nemigen

emlékszem a dologra, inkább csak fölsejlik valami kósza borjúféleség a múltnak gomolygó ködéből.

Nem tudom az okát e fogyatéknak, talán mert a borjút ösztönösen valami kifinomult, úri dolognak tartottam, én pedig - amint azt egy műtész nagyon találóan megállapította - klottgatyás, zsír- és hagymaszagú, lakótelepi, kádári nosztalgiákkal terhelt proli konyhát viszek. Mindegy.

Mindenesetre mindenkinek életében vannak nagy elhatározások, fölismerések, ráébredések, megvilágosodások, cezúrák.

Úgyhogy vettem egy kiló borjúhúst hirtelen. Félretettem minden egyéb megfontolást, aggályt, skrupulust, s vettem, ráadásul szűzpecsenyét. Ráadásul plázában. Pedig ott nem szeretek húst venni, mert ott a hús nekem túl piros, arra gyanakszom, hogy az efféle plázákban kezelik valami vegyanyaggal a húsokat. De mondom, hogy most minden előítéletet háttérbe szorított a borjút akarás.

Otthon aztán betettem a mélyhűtőbe, és amikor eljött vége a hétnek, péntek reggel kivettem, délután ujjnyi vastag érmékre szabdaltam, finoman kiklopoltam a szeleteket, és bepácoltam. Volt a pácban Worcester- és szójaszósz, méz, ketchup, ecet, só, bors, konyak, olaj, és biztos még más egyéb is.

Szombat este aztán raktam tüzet, mikor leégett, egy lapát parazsat beledobtam a faszén közé, kivártam, míg az szépen beizzik, aztán egy szintén a plazában beszerzett célszerű készséget vettem elő, egy könyvként szétnyitható és összecsukható fanyelű rostélyt, aminek két pofája közé betettem hat szelet húst, amiket aztán szépen, türelmesen megsütöttem a parázs felett.

Kiporcióztam, és beleharaptam a magam szeletébe.

Mire voltam nekikészülve? Hogy ez a falat is csak olyan lesz, mint a többi.

A parázson sütés ugyanis általában homogenizálja az eredetileg különb-különbféle étkezési nyersanyagokat: csirkemellnek és sertésstarjának, tonhalnak és padlizsánnak egyként füstös, sós széníze

lesz leginkább. A parázsra tett falatok rendszeren oda szoktak kozmálni a sötétben, persze csak kívül, a belsejük, az nyers marad.

Na, most már nem akarom - s nem is kell - szaporítani az - annyira nem is jó - szót; az a borjúfalat meglepett. Nem nagyon, kicsit.

Kerti kemence

Mindannyian kerülhetünk olyan helyzetbe, hogy kerti kemencét vagyunk kénytelenek építeni végül.

Ez általában olyankor fordul elő, amikor már majdnem minden megvan: feleség, gyerek, lakás, telek, autó, egyszóval majdnem minden.

Nos, amikor majdnem minden van meg, akkor csinálunk kerti kemencét. Ehhez mindenekelőtt le kell mennünk a családdal nyaralni. Lemegyünk hát a családdal, amely megvan, nyaralni a házba, ami megvan, és amiben már majdnem minden megvan: víz, villany, gázrezsó palackkal.

A nyaralás első napján még úgy teszünk, mintha. Még lemegyünk a vízre, fogadjuk a vendégeket, pucolunk pár szem krumplit.

De a második napon, jó kora reggel elindulunk és végigjárjuk a falut: megnézzük, hol és mit lehet lopni, ki tud segíteni, kinek van jó ötlete, ki tud jó követ, jó anyagot, jó házi pálinkát.

Miután hazavittek minket, harmadnap folytatjuk a kemenceépítést: újdonsült barátainkkal bejárjuk a környéket és kézben, ölben, csotrogányban, Zetorban és IFA-ban hazaszállítjuk a környéken föllelhető nagobbacska téglát, követ, szarkofágot.

A negyedik napon megvesszük a homokot, meszet, cementet.

Az ötödiken, jó kora reggel, hogy jó hullafáradtak legyünk estére, nekiállunk kemencét építeni, és építjük a kemencét, amíg futja

erőnkől, építjük napestig és építjük éjjel is, lámpafény mellett, és építjük másnap, és harmadnap, és negyed- és ötödnappal, és építjük két héten ét szakadatlan, mert a mi kerti kemencénk nem akármilyen kerti kemence lesz, hanem egy háromszintes, majd' a háztetőig magasodó, csodálatos kerti kemence lesz a miénk, ókori római, aix-en-provence-i és tiszakóródi minták nyomán építve, alul két jókora üreggel a gyújtósnaak, száraz ágnak, roppant rönknek, a kétfelől nyitott, vaskos oszloppal megtámasztott, hátulról és az egyik oldalról erős kövekkel védett tűztér így éppen kézmagasságra esik, nem kell hajolgatni, és lesz mellé építve a tűz-térnek éppen kézmagasságba sima előkészítő-kőasztal, egy darab hatalmas sziklából, amelyre ki lehet húzni a bográcsot, rostélyt és az egész kerti kemence kürtő alakban magasodik fölfelé, impozánsan és magabiztosan, és amikor a nyaralás utolsó estéjén kipróbáljuk az elkészült kemencét, és a belsejéből lógó bográcsban megrottyan mélyvörös gulyásunk vagy a saját kezűleg kovácsolt flekkensütőről szétárad a bepácolt, omlós hús bazsalikomszaga, és a nyár végi éjszakát belengik a titokzatos lángnyelvek fényei, akkor láthatja, érezheti, tudhatja végre mindenki, hogy nem akármilyen kerti kemence ez, amit mi mégiscsak megépítettünk, és lehet, hogy vannak hibáink, lehet hogy nem olyan könnyű velünk és hogy annyira bonyolult minden, de ez a kőrákás csak itt van, ezt már bombával se lehetne szétrobbantani, ez szilárd és erős és szép és hatalmas és örök, a rohadt életbe...

Erkélygrill

A rács közül könnyedén kiemelhető a készülék lelke, a vastag, kacskaringós elektromos fűtőszál, amely dugaszolóalj-boltban végződő farkával odabenn, az ablaknál lévő zongora alatt pihen két sütés között.

Miután meleg vizes ronggyal letörölgette a felépítményt, vizet

töltött a tepsibe, bepásztotta az elektromos herkentyűt, ráhelyezte a rácsozatot, kivezette az erkélyre a hosszabbítót, kivitt egy hokedlit, rátette a deszkát, kést, villát, húsfogót.

Innentől kezdve már épp úgy történtek a dolgok, mint ahogy a kertben történtek éveken, évtizedeken át.

Na, jó, vannak különbségek, ez nem nyolcszáz, vagy ötszáz négyszögöles kert, nem is terasz, csak erkély, elég keskeny, egy méter széles, viszont jó hosszú, majd ötméteres. Persze nincsenek az évek, évtizedek alatt begyűjtögetett kellékek sem: a debreceni piacról való hordozható tüzelő alkalmatosság, az őrbottyáni TŰZÉP-telepen beszerzett méter átmérőjű masszív rácsozat, a barátoktól kapott tárcsa, a sváb faluban lelt háromláb, a rengeteg rács, fogó, hosszú nyelvű villa, kés, mi más.

De ami kell, van itt is: van rostély, hő, hús.

Nincs persze vaskos asztal, csak kicsinyke billegő, öreg, masszív padok sincsenek, csak egy rozzant fotel és egy régi szék, igaz mindnek megvan a maga története, sorsa, amiről csak ő tud már, itt már csak ő.

Itt nem vaskos fából hosszú órák alatt képződött parázson sült majd a szalonna, a hús, a kolbász, hanem villanyon. De a húszatokból a zsír rá-rácsöppen az izzó fűtőszálra, sisteregve, füstölögve ég el azon, s ez az égésszag bizony visszaáramlik a húsba, majd olyan, mintha valóságos parázs adna aromát.

A fűtőttest alatt a tepsiben a víz, jó peccsenyelével dúsított víz pedig len felforr egy idő után, és szinte átpárolja a feletette lévő sülő anyagokat - ilyen hatást a kertben elérni nem is lehet.

Mikor megjönnek a barátok, vendégek, lassan kiköltözködik az erkélyre, viszi a pácolt húst, a hagymát, a zöldségeket, no meg a fröccsöt.

Az érkezők már szoktatva vannak önkiszolgáláshoz, tudják, hogy a vendégség nem arra való, hogy a házgazdával diskuráljon az ember, arra ott a kocsma.

Jönnek az emberek, persze, azok, no igen.

Van régi ember, újabb és vadonatúj.

Ez is zajlik, ugyebár, óhatatlanul, az ilyenkor obligát embercsere, emberátrendeződés, emberszortírozás - ez ide, az oda, ez ehhez, az ahhoz. És akadnak ingaemberek is, közvetítők, hírvivők, hídverők, árokások, informátorok.

Van veszteség is, nem kicsiny, nem kevés.

De már annyira megszokta, hogy eltűnnek mellőle, és mégis maradnak, jönnek-mennek vele, segítenek és nehezítenek tovább, hogy aki nincs mellette éjjel, mégis az ébreszti őt, annyira megszokta, hogy nagyon bele bír ivódni emberbe ember, hogy aki egyszer megvolt, azt többé nem lehet elveszíteni, hogy bírja már ezt is. Talán. De azért nagyon tud hiányozni az a kisgyerek. Elvált mostohanagypapának lenni se mindig egyszerű. Van láthatás, persze, de vasárnap reggeli ágyba bújás már nincsen. Az sincsen. De nem nyafog, tudja, hogy másnak nehezebb.

Bedugaszolja az aljat, ráteszi a rácsra a szalonna kakastaréjokat mindenekelőtt. Megkeni a zsírral a rácsozatot, ahogy szokta. Szabályozható az alkalmatosság, de még ki kell ismerjék egymást, próbálgatja, ötösre csavarja, aztán tízesre, majd vissza négyesre, hiába idő kell ehhez is. Amíg az ő régi tűzrakó helyeit, fáit, tüzeit kiismerte, hány, de hány év telt el, ugyebár.

Kijön Feri, átveszi kicsit a sütést.

Régi ember, régi jó vendég.

Nyelvész, irodalmár, de boldogan beszél bármiről. Típusa szerint. Hivatásos önvendég.

Ez a legjobb vendégfajták egyike; nem kell sokat invitálni, nem kell hetekig egyeztetni, ha hívják - jön, jön azonnal, aznap, bármikor. Nem lehet olyan bokros teendője, hogy ő ne jöjjön. Ha mégis van, akkor azt bevégzi gyorsan, de utána jön.

Hivatásos vendég, profi, nem kell foglalkozni vele, otthonosan

mozog mindenütt, önjáró, önkiszolgáló és önbeszélő mindenekelőtt. Nem érdekli, hogy kinek, hol és miért, ő mondja a magáét.

Most egy kicsit átveszi az erkélyen a sütögetést, de hamar konstatálja, hogy a hely szűkös, nem fér el ott kellő számú hallgatóság, visszaadja a villát, a fogót, betelepszik az asztalhoz.

Ott aztán vár pár percet, amíg a diskurzus folyásában valami kis szünet, kis rés támad, abba aztán gyorsan belecsúsztatja végtelenített monológjának élet, ékét, hegyét, és aztán már nem enged, nem hibázik többé, beszél, beszél, beszél, pontosabban előad, hisz' vérbeli tanár ő, aki élvezetes órát kerekít bármikor bárkinek bármiről.

Kinn az erkélyen fölkerülnek a rácsra a húsok, a kolbászok, a cukkinikarikák. Feszt rendezgetni, tologatni kell ezeket, akárcsak az igazi paráznál, itt sem egyenletesen oszlik a hő el, a rács egyik részén alig sül, a másikon viszont hamar odakap, folytonosan figyelni, ügyelni kell.

Elkészül az első adag, a hús nem lett nagyon jó, de mindegy - eszik.

Közben új érkezők mondják, hogy a Vigszínháznál már isteni sültkolbász-szag terjeng.

Fölkerül a második javadalmazás a rácsra, ki-kiülnek mellé diskurálni, cigizni, komótosan elmegy ez az este is.

Besötétedik. Tisztul a lég, nagyokat szippant belőle, érezni véli egy kicsit a Duna szagát. Duna. Négyutcányira van, közelebb tán, mint volt a kerttől. Igaz, innen csak behunyt szemmel látja széles, ezüst csíkját.

Amíg a hús sül, lassan elcsendesül az utca. Finom bugás hallatszik csupán, nem tudni mi az, régen kifigyelte, hogy este, éjjel csöndesen bűg a város.

És még egy hang szól halkán, de szünet nélkül: az újlipótvárosi háztömbök közepén lévő jókora, és néha roppant buja kertek fái, bokrai közül előszüremelő tücsökcirip. Ez jó. Ez is jó.

Feltünedeznek a macskák odalenn, néha egy-egy nyest, vagy micsoda suhan el, de látott ő már a Pannónia utcában mókust is szaladni.

Aztán eldübörög alatt az itteni állatok királya, a 15-ös busz.

Jó kis busz, régi, gyerekkori busz, ősi viszonylat. Holtakhoz zötyög, nagynénihez, nagymamához, Szent István körútra, Október 6. utca, Boráros tér felé.

Átül a fotelbe, és azon spekulál, hogy régen, amikor még ezüstgombok voltak a zebrák helyén, amikor még lefegő kutyanyelvek indexeltek a buszok oldalán, és amikor e buszok tetején apró kéményből dőlt a füst, akkor mintha az Október 6. utcán ment volna a 15-ös mindkét irányba...

Arra riad, hogy pirkad. A lakás üres, a sütőt kikapcsolták, a konnektorból a zsinórt kihúzták, kicsit mosogattak is, rendesek.

Bevackol.

Birkapörkölt

Fél kilenckor kinn volt a piacon. Maga se tudja, hogyan, miért került oda ki. Kivitte a lába. Korán kelt, hétkor, mint később rájött: a csöndre. Megszokta már a zajt, meg is szerette. Minden hétköznap délelőtt, és minden hétköznap délután végeláthatatlan kocsisor araszol ablaka alatt, egyenletesen beborítva az utcát, a házat, a lakást vastag, puha hangpaplannal, amelyen csak az ilyenkor gyakrabban járó 15-ös busz harsány dübörgése hatol néha át.

Este, éjjel, hajnalban ritkásabban, ám annál gyorsabban, tehát hangosabban mennek el autók, jobban dörög a busz is, és ha egyik sincs, akkor az alatt hazafelé igyekvő hölgyek cipőkopogása hallik föl szórakoztatón.

De most csend volt, süket csönd.

Fölkelt, kihajolt a nyitott ablakon, végigvizslatta az utcát. Egyetlen autó se közeledett, pedig messzire látni. A ferde fésűként, félig a járdán parkoló autók közül is, ha minden harmadik volt odalenn. Elkezdődött a négynapos ünnep, vagy inkább a két nappal megtoldott víkend. Előző nap, pénteken mindenki pakolt a kocsikba befelé, sókmókot, italt, elemózsiát, gyereket, igyekeztek a telekre, falura, elfelé a népek.

Ilyenkor jó a város.

Magára szedte az ágy mellé hányt ruhahalmot, és leindult újságért. Mikor a kapun kilépett, akkor zúgott el a busz. Arról jutott a piac az eszébe. Hirtelen támadt kedve menni, és akárhogy törte fejét, nem volt oka nem menni semmi. Visszament két jó vászonszatyráért, lement újra, jobbra fordult, a kocsmájánál - az otthoninál -, megint jobbra - kocsmája van a háznak, ez mindig jóleső érzéssel töltötte el, szeretett olyan házban lakni, amelyikben kocsmá van. A következő sarkon van a buszmegálló. Szerencséje volt, öt-hat percet kellett csak várnia. A buszban alighanem ő volt a legifjabb; kizárólag nyugdíjasok ültek odafenn, zömében párban, szatyorral, kosárral felszerelve; piaci járat volt a 15-ös most, le is szállt mindenki a Gogol utca végén. Átbújt a Váci út alatt.

Kívülről nemigen szereti a Lehel hajóházát, de azt mindig elismerően kell konstatálnia, hogy belül praktikus, jól működő a piac. És minden van, és sok minden nagyon szép. Végigjárta a zöldségeseket, a kereskedőket és az őstermelőket is, megnézte a keleti boltot, a pékeket, fölment a műszaki részlegbe, hosszan időzött az edényes előtt. Vett is ezt-azt, kiló újkrumplit, mert annak volt szezonja, kis uborkát, retket, darabka házi szalonnát, egy csokor kaprot, gondolta csinál kapros vaját majd.

Kenyeret viszont nem vett, azt csakis a Körúton szerezte be, a Gláznerről Prímára magyarosított boltban, ahová Hidegkútról hozzák a vastag héjú, ropogós bagettet, meg a káposztalevélen sültöt kilós, meg a hétig elálló kétkilós parasztkenyeret, no az a jó, sajnálja, de

csak az.

A húsosokat a végére tartogatta, arra rászánta az időt, figyelmet bőségesen. A pesti piacok közül itt a legszebb a hús. Nem volt bejáratott boltja, hentese, árusa, nem volt ő itthon itt, nem ismert senkit, semmit.

Majd mindenütt szép volt az áru, halomban állt az üveg mögött a rózsaszín disznóhús, az erezett tarja, a hibátlan karaj, a lapocka, a comb, az oldalas heveder, a komoly köröm. De még szebb volt a legtöbb pulton a marha, vadul vöröslöttek a levesnek való szép szegyek, a ragyogó hátszínek, fehérpecsenyék, a sötét bélszínek.

Ami feltűnt azonnal: mindenütt nagy halomban állt a friss, gusztusos, felaprított, pörköltnek való birkahús.

Mikor a harmadik helyen is meglátta, már tudta, hogy ha tetszik neki, ha nem, ő bizony csinálni fog egy birkapörköltet, sajnálja.

Mivel idegen volt itt, ahhoz a húsoshoz állt be, amely előtt a leghosszabb volt a sort; az okos turista mindig a bennszülöttek járta csapáson próbálja elérni célját.

Mikor sorra került, kért másfél kiló aprózott birkahúst mindenekelőtt. Egy kilót röstellt volna kérni, sőt kevesellte a másfelet is, mikor látta, hogy alig van félig a nejlonzacskó, kért inkább két kilót. Meg még egy jó marékkal arra.

Természetesen vett csontos birkahúst is, ami ott púpozódott az apróhús felett, a birkapörköltnek az adja meg úgy az ízét, mint az állagát, az aprított csont. Jó kétkilónyit vett hát abból is.

Mivel sorállás közben eldöntötte, hogy készít egy kevés húslevest is, részben, mert miért ne készítené, másrészt meg, hogy legyen mivel a pörköltet felönteni, hisz' nem lehet csak vörösborral locsolni azt, mert akkor túlságosan eluralkodik az íze a bornak, ő pedig nem borpörköltet akart csinálni, hanem birkapörköltet. Meg apja is mondogatta, aj, de sokszor, hogy nem kell mindenbe annyi bort önteni. Arról nem is szólva, hogy a jó, sűrű, vastag húslé tartást is ad a pörköltnek.

Vett hát levescsontot, marhát, három félméteres darabot, föl is aprított, persze. Vett aztán az ő levesébe egy jó háromtenyérnyi vaskos, szép húsos rostélyos szeletet, amelyben biztatón fehérlett porcogó, cupák is bőségesen.

Kicsit maga számára is váratlanul vett hat jókora velőcsontot, mert az is volt. Kért aztán még másfél kilónyi tarját, amit - gondolta - majd bepácol, és kisüt belőle egy-egy szeletet bármikor.

A fiatal hentesfiú a pult mögött szépen belehelyezte egy nagy nejlonszatyorba a tételeket, és kiadta a pakkot.

Vett még a levesbe zöldséget, a pörköltbe paradicsomot, paprikát, kis sajtot is, juhtúrót, kis ezt és kis azt; volt pénze éppen.

Hazatérve kifújta magát, majd szépen kipakolta a szatyrok tartalmát az asztalra, pultra. Gusztálta a szerzeményeket. Aztán hirtelen megakadt; a tarja nem volt sehol. Pedig szép tarja volt, majdnem kétkilónyi, csonttal.

Napirendre tért a dolog felett hamar, sőt tulajdonképpen így tartotta már természetesnek is; a hentes átperendítette a jó pénzűnek és bárgyúnak tűnő, de mindenekelőtt: idegen kuncsaftot. Magától értetődik ez.

Legelőbb fölvette a velős csontokat, aztán fölvette volna a marhacsontot is, de akkor rájött, hogy nincsen nagylábasa, pontosabban megfelelő méretű lábosa nincsen, itt nincsen neki. Negyed óra múlva újra kinn volt a Lehelen, húsz perc múlva már zötykölődött is vissza kezében egy tizenhárom literes piros lábossal, no meg a hozzá való fedővel. (Kétezer-nyolcszáz forint volt a kettő.) Föltette a csontot is, jó nagy lángra, gondolta, az rotyoghat nyugodtan, akár a lóhús, az még nem leves lesz, csak afféle leveses pörköltalap. Aztán hagymát tisztított, aprított, vöröshagymát, meg újhagymát, meg póréhagymát, meg lila hagymát is, általában fonnyadtabb, száradtabb darabokat.

Sok hagymaféleség marad meg mostanság nála, örült, hogy most fölhasználhatja mindet, nem szerette, ha a dolgok pocsékba vesznek.

Rengeteg hagymát pirított hát új lábasában, disznózsíron, amelybe belesütött elébb egy szép füstölt szalonnadarabot is. Aztán gondosan, lefedve, sokáig párolta a hagymát, de sokat hallgatta, hogy a hagymát egészen pépesre kell párolni, lefedve, mert csak úgy a jó. Úgy csinálta. Mindenben minden benne van.

Közben persze le-leugrott különböző boltokba vagy ötször. Ezért jó városban lakni, közel a bolt, van mindenféle, olyik nyitva tart ünnepnap is, és nem kell nekikészülni, túrázni, motorozni, kerülgetni azt a rengeteg bokrot, fát, miegymást.

Délután kettőre minden gáزرózsán főtt valami. Vas lángelosztóval - amiért külön le kellett szaladni a százforintos boltba - fékezett, egész kicsiny lángon gyöngyözött a leves, a másikon nagyon rotyogott a levescsont, harmadik közepesen a hagymával pirult a birka, a negyediken főtt a krumpli. A csontos birka porciót jó másfél órával tovább főzte, tudta, hogy különben az apróhús péppé lesz, oda kell a dolgokra figyelni, és ő oda is figyelt egész nap, mert bizony estére járt már, mire elkészült.

A velő, persze, már délelőtt tizenegykor ott remegett a forró levessel teli tálkában, szerencsére eléggé nyivásztának bizonyult, kevés volt a csontokban, és ami mégis, hát az se volt valami fényes, mindenesetre föl tudta egymaga falni a nagyját egy pirítóssal, mert többet nem volt türelme magának csinálni.

Kanállal ette a szózott, borsozott velőt, legfeljebb egy zsemlyéből harapott hozzá, ha már nagyon muszáj volt.

Este hétre kész volt a leves, benne egy kis gondosan lezsírozott velőscsontlé, marhacsontlé, töménytelen zöldség.

És készen volt az egész napon át húslével és borral locsolt, bajai, házi pirospaprikától vöröslő, egy - a debreceni Aczél Géza nyomán - beleaprított fél fej kelkáposztával meglepett, bátran fűszerezett, kocsonyás zaftú pörkölt is, amelyben az apróhús nem főtt még szálasra, de a csontosról már villaérintésre omlott le a hús.

Kész volt a krumpli, kétféle, egyszerű főtt, negyedelt és vajon

párolt zöldhagymaszárral, petrezselyemmel átpörgetett, főtt újkrumpli golyó.

Tálba rendezte a savanyúkat, aprított pár karika paradicsomot, uborkát a díszítéshez. Szerette, ha szép is, ami jó.

Nem kóstolt meg semmit, eléggé eltelt a velővel, még rosszul is lett volna tán, ha másfél liternyi rozébort kisfröccsként elővigyázatosan el nem kortyolt volna; no meg tudta úgyis, hogy minden jó.

Akkor lement. Elég sokat kellett mászkálnia, hiába, a többség kirajzott. De azért húsz perc múlva belebotlott az első jó barátba, mégiscsak otthon van ő itt.

- Egy kis birkapörkölt? - kérdezte köszönés helyett. Kicsit szánakozva mosolyogtak rá:

- Ne panaszkodj. Te csináltad, te akartad.

Hallgatott, szembenézett, aztán csak ismételte elég nyugodtan, határozottan:

- Birkapörkölt?

Az utolsó lecsó

Szomorú lecsó az utolsó. Mikor rászánjuk magunkat, vöröslenek már kinn a fák, vigasztalanul zuhog az eső, és már kora délután villanyt kell gyűjtanunk a konyhában, ahol rezignáltan és magányosan, majd mindent tudva már csumázzuk a barna pöttyökkel tarkított, lottyadt paprikákat.

Az utolsó lecsó egyszerű, puritán, sallangmentes - vele már nem kísérletezünk, nem variálunk, ősi magyar ösztöneinkre hallgatva főzzük -, ez a lecsó szinte önmaga készül.

Az utolsó lecsó színe sötét, zaftja híg már, íze savanykás.

És mégis jó lecsó az utolsó. Jó, mert már búcsúzunk vele, de amikor a villánkra tűzött féltenyérsyi kenyérdarabbal tisztára tunkoljuk a tányért, megvigasztalhatjuk magunkat: búcsúzunk ugyan, búcsúzunk, de legalább van mitől.