

A tűzhely mellől

ASSZONYIDŐ

Asszonyformájú fellegek barangolnak asszonyszempillaként rebbenő tél eleji vetések fölött, s ellilulnak hajnalonként, ha csontért-koncert vonítanak a városszéli kutyák, őszbe-feketébe csavarodó asszonyfürtöket lobogtat gyárkéményeken a szél,

értük és őhozzájuk esdekel ég, föld, kutya és jövőd, őérettük, kik hajnali tömött sorokban indulnak munkába menet a boltajtók felé, hátrahagyván ébredő családnak az abrosz sarkába összehajtogatott reggelit, esdekelnek az asszonyfejű fellegek: bár csak fél tábla hajnali vaj érkezett volna, némi tejföl: az este előre megfőzött babérleveses krumplilevesbe, a Gazda utolsó babérjai azok, legeslegelső munkakitüntetésait főzte bele, avagy lelhető lenne félkilónyi puliszkaliszt s mellé némi ványadt fehérhagyma; ó, háború utáni esztendőök hagymatokányainak mennyei illata! — nyaldossák szájuk szélét a városszéli kutyák — és asszonyváll asszonyváll mellett: — sietős túlekedések: indulnak a gépek, nyílnak az irodaajtók, és a pénztárcából kiröppen a tegnapi délutáni használatlan mozijegy;

mozi, hej, régi idők mozija, kinek, s miféle fehérnépnek támad ma ideje napközben ily bohóságokra, hiszen váltás után vagy új váltás előtt, de záróraidőig mindenképp, rendre be kell barangolnia még a boltokat, mondják: ide rizs érkezett, beszélük: amoda füstölt csülök, ott tojást osztanak, minden kapható valahol, csak elszánt odaadás szükségeltetik a résenlevéshez; kinek jár hát a lába, keze, eszkereke mozin, könyvön, mindenféle altruista önelvetésen, a beszerzés gondjával zsúfolt agya melyik sarkában fér még egy lepkényi ábránd, ha este a televízió előtt is fásultan elszundikál, amire hazatér a Gazda,

a Férfi, ki persze nem tárja tágra az ajtót, lóbálván fülénél fogvást mezei nyulat, ő csak besündörög, lopva bepillant a hűtőszekrénybe, munkából érkezik ő és délutáni értekezletről, nyúl szemekkel roskad asztal mellé,

önkéntelenül is fölveve azt a testtartást, mellyel manapság kisebb s nagyobbacska rangú férfiak üldögélnek széjükben, székelnek kis- és nagygyűléseken, finoman behúzott nyakkal, hogy ha tanító bácsi tenyere járna arra, csupán picit kelljen lekapniuk fejüket, hátha ama tenyér fölöttük ellengene, ülnek, ücsörögnek, szemöldjük alá préselt tekintetüket merőn-üresen előre-szegezvén, zsugorítván homlokot, hogy szemöldökrándulás rá valahogy ne férjen; így üldögélnek bizony létfontosságúnak tűnő tanácskozásokon a férfiak, előmelegített tapssal tenyerükben, hajdan támadt véleményeik, ötleteik és indulataik kispárnáival fenekük alatt igyen vénasszonyosodnak bizony a férfiak, lázas elüldögélésben, mintha hajdanán fonóban: ajkuk közül kilóg a csepű, rágják, észre sem veszik, hogy a font fonál valahol régen elszakadt;

és ki-kipisltantanak lopva az ablakon, égre föl, hová felleggé vetül a boltokban koslató asszonyuk árnya, vajon mit szerzett kosarába az a drága agyonemancipált asszonyember, kire ez az új matriarchátus rászakadt, aki tépázott s ellillant, nagy férfiúidők tollúiból bélel otthonnyi fészket, szül gyereket s csőréből eteti, őriz óvásra zsugorodott életet, melegít hitet és tegnapi levest, egy defenzívába szorult lét muszájnap számos cselédjeként, de miként

a spártai asszonyok vagy négy fal közé szorult, de várat s törököt is látott egri fehérnépek,

asszonyemberek, kiknek tévé előtti félálmodozásukból fölriadóban arra is érkezésük vagyon, hogy némi lelki lábvizet melegítsenek az ülésezgetésekben meghidegültnek, vigasztalóan és gyöngéden hajába túrván: ne búsulj, semmi ágán ülő szívem, nem csak ilyen, lenyelt vélekedésektől székrekedéses és köd-
evéstől habzó szájú, fellegekbe burkolódzó hermafroditák köpülnek itt az olaj-
kutak monoton, bólogatásával s nyelvükkel a vaját, rajtatok kívül élnek még okos, higgadt szenvedélyű, mesterségükhöz értő, árnyalt töprengésű és nyílt tekintetű, bátor és cselekvő, egész népközösség szívével-eszével gondolkodó, elirányító férfiak, kik bizonyára elhozzák majd a ti időtöket is, a teletüdejű, felemelt homlokú Férfi-időt; én addig is lefektetem a gyermekeket.

A férfi maga elé húzza a falapítót, eltűnődik és elhatároz.

A város körül tovább ugatnak a kutyák.

A LUCSKOS KÁPOSZTA RECEPTJE (LEVÉL ATHÉNBA)

Kedves Annamária, imént édesapád felhívott Stuttgartból, hogy küldeném el néked Athénba az erdélyi lucskos káposzta receptjét (emlékezvén tán műkedvelő konyhatündérkedéseimre), s bennem máris opálos fényű, zöldeszüst káposztalapik örvénylenek, melyek oly gyakran vigasztalják szomorkás tekintetet, végigdöcögven erdélyi tájakon, s lengedezik ujjaim közt a penna a káposztáról írni neked valami étvágycsiklandó szépet, hiszen régi jó Mikes Kelemenünkkel szólva: „a szépen írt levél az elmének úgy tetszik, valamint szemnek a kapos és téjfellel béborított káposzta, mely távolról úgy tetszik (elég távol leledzel ott Athénban, édes húgom!), mint egy kis ezüsből való hegyecske, amelyről ha leveszik azt a lágy ezüsfedelelet, alatta drága fűvet lehet találni.” Amaz ezüsthegyecske lehet ugyebár a Zágon vagy Kovászna fölött meredező Lakóca, vagy a Csukás, mert kicsit délebbre mostani lakóhelyedtől, Rodostóból, miként láthatta volna káposztafejeknél nagyobbaknak a száműzetés fanyar torzsáin rágódó Mikes a mi hegyeinket, melyeknek hónaljából immáron nyolc esztendeje, 12 éves korodban, te is elszármaztál, jelek szerint a mennyei lucskos káposzta ízével anyanyelved alatt.

Na, de mielőtt főzni kezdenénk! Miként a vérbeli szakácművész is kiles a konyha lengőajtaján, néhány pillantással szemrevételezni, kinek szól is a legújabb, magas rendelés, vendége egyéniségét, jellemét s eszerint; ízlését fürkészvén, hadd firtassalak én is, húgám: merre bolyongtál az elmúlt nyolc esztendőben? Jó szüleidtől tudom, hogy érettségid előtt fél esztendővel megcsömörlöttél a nyugat-németországi jólét dús asztalaitól és púposra rakott tá-
laidól, s a diákmozgolóadások minden irányból áradó szellemi áramainak egyik kis forgószele fölkapott, s egészen Indiáig röpített egy görög fiú társaságában, megmenteni-váltani, úgymond, a világ egyik legnagyobb inségben szenvedő népét. Szó mi szó, szép és nemes elszánás két civilizációs komforttal torkig levő kamaszembertől, s ki értené meg nálam jobban, ki gyermekkoromban szintén mosóteknőbe ültem a Küküllőn, eljutni az Óceánig. (— Igaz, azért most önkéntelenül tizenkét esztendő lányomra pillantok, elég jóízűen nyeli-e a káposztáslaskát?!) Szépnek szép, lelkesednék magam is, olvastam ezt-azt Indiáról s minden rendű-rangú misszionáriusok kudarcairól — csakhogy a cél?! Sajná, tudnotok kellett volna, kedves húgom, hogy a huszadik század vége fele még Indiában is riadoznak a népek a megváltók özönétől, tartván attól, hogy nagy buzgalmukban kiszorítják-forgatják őket meglevő létük sarkaiból is. Így aztán csakhamar visszakényszerültél Európába, oda is legősbibb kultúrájának romjaira: Hellászba; jól értem én: mégiscsak testhezállóan szegényebb vidéke

a világnak, mint Nyugat-Németország, hová kelet-európai gyermekélményekkel eszmélni indultál.

Jaj, csak lehetne a te eddigi hús esztendődet ily tárgyilagos messziségből egyetlen káposztalapiba csombolyítani, miként most én teszem. Azt eszi mindenki, amit magának főz: az lenne a te igazi töltött lucskosod. Csakhogy réges-régi, gyermekkori ízek fölszívargását vélem benned ott messzi Göröghonban, melyeknél szentebb alig akadhat valami, velük hát nem tréfálkozunk. Már nagyon régóta tudják az emberek, hogy az anyák főztje, az első, megkedvelt gyermekkori ízek és első, párnára hajtott fejű titkok elkísérnek végig az életen, essenek bármely nagy lakomák, költözzenek belénk később nagy szenvedélyek, átütnek, vissza-visszalopakodnak.

Mint belém is hányszor, bolyongván más-más konyhák s szellemek füstjében körben a világon —; bályosor nyeltem üreset, sóhajtozván egy jó hazai falat után. Így rendeltem évekkal ezelőtt Budapest egyik nagyvendéglőjében lucskos káposztát; el is fintorodott a tányérnok: ilyet mi nem tartunk, sós vízben főtt káposztalevelet?; szegények eledele az, kérem! Fitymálva és sértetten néztem a szakma mundérja alatt feszítő ostoba gögre, mely a töltött káposztán kívül mást nem ismeri, nem ismeri a kapros-tejfölös, piros lében remegő nyári káposztalevelek s a bőrös, vibráló zsiradékú, omlós soványságú csülkök ízének, illatának ölelkezését, mondhatni: szeretkezését a tálban, melyet csak a néhány csurrantásnyi tárkonyecet józanít savanykássá, megőrizvén az ízek gömbölyűségét, de finom zaklatottságát is, melyet majd csak az elmaradhatatlan ordás-kapros palacsinta csillapít gyomordédelgetővé. Na, de, honnan sejtettem volna, hogy annak a hiányos képzettségű pincérnek egyszer majd igaza lesz, s jön idő, mikor csupán bőrös szalonnadarabkákat elegyednek káposztalapikkal a mi fazekunkban?

Nos, hát főzzünk is már, kedves hűgám! Ha Athénban disznóhúst esetleg nem kapnál, végy egy birkacombot, mennyei azzal is. Káposztának torzsáját kívágd..., na de a káposztáról, mielőtt legyilkolnád, tudnod kell még egyet-mást, mert lelke is van néki, nagy történelmi lelke, bele illik főzni a fazékba. Abba a fazékba, melyről Mikes Kelemen ott lent délen, felétek Rodostóban, úgy nyilatkozik, hogy jobban szeretett volna káposztásfazék lenni Erdélyben, mint kávélt ivó fénzsája a császárnak. A híres-neves Apor Péter (Torjáról, lehet emlékszel még: utaztunk faluján át együtt Bálványosvár—Szent Anna-tó felé) szerint „a magyar gyomorhoz legillendőbb” eledel. Azt is fölemlíti, hogy korábban, a XVIII. században „szokás vala, hogy útra egy fazék káposztát főzzenek, s valami sültet vittenek (...) az első ülésben való párnazsák alatt a frajok pokrócok volt, azon hátul az fazék káposzta”. (Kedves hűgom — frajom, jól fogott volna-e Indiában az a káposztásfazék?) És most tudom-hallom meg Kovács Sándor Iván szerkesztő úrtól, ki szintén belelapozott a régi káposztafóliánsokba, hogy bizony oly jó ízlésű, igazságos embereknek, mint Mátyás király, Bethlen Gábor, nekik is legkedvesebb eledelük volt a káposzta.

És kedves hűgám, most már lefejtheted kezéd ügyében levő káposztádnak külső, rongyos leveleit, s vágthatod szép, finom, egyenletes szeletekre, dúdulván közben Szirmai Antallal, aki 1804-ben ilyen énekelt:

„Első része ételünknek ama káposztás hús,
Ha szalonna nincsen benne,
szívünk már nagyon bús.
Oh, áldott káposzta, paradicsom hozta,
Áldott aki kolbással foldozta.”

Paradicsom hozta, paradicsom elvitte, s kicsit bús az én szívem, mert holnapra bizony nemhogy káposztás húst, de húsos káposztát is aligha főzhetek.

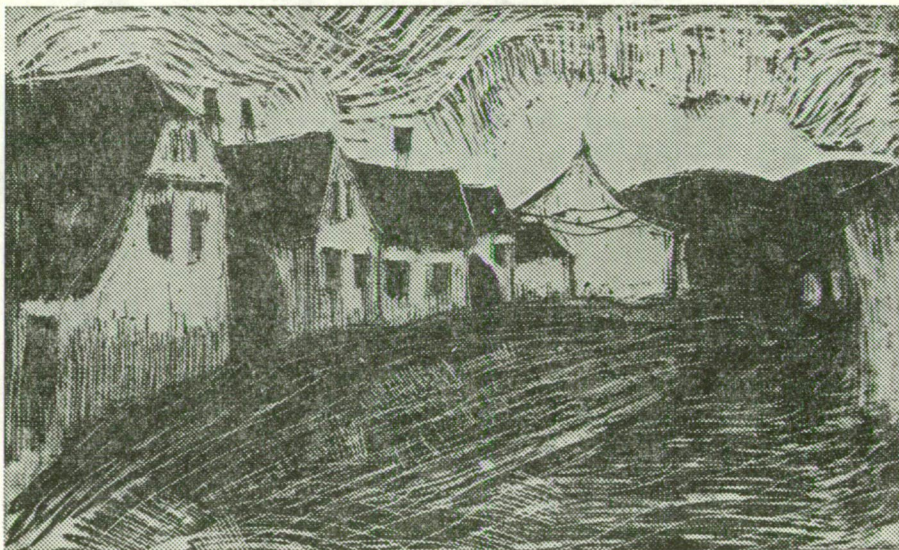
Azért Jókai Mórra is haragudhatok még káposztaügyben. Gondold el,

1862-ben felsorol 36 magyar ételt, amely konyhákra leginkább jellemző. Első helyen a kolozsvári töltött káposztát, ami igencsak rendjénvaló is lenne, de a mi másik kedvencünket, az erdélyi lucskos káposztát, csupán huszonhetedik helyen említi, tanúsítván, hogy sem falusfeleim, sem az anyám, sem az én főztömet nem ette. Nem is nevezték el róla, csupán a bablevest, azt is tárkony nélkül.

Így van már ezzel a főzőcsközéssel, szép húgom. Lám, az erdélyi lucskos káposztához is csak néhány segédanyag szükségeltetne, ha beszerezhető lenne még valahol ezen az élelmiszerválsággal küzdő világon. Soroljam?: káposzta, friss sertéshús, marhahús, füstölt hús (egyenlő arányban), szalonna, 1 kanál zsír, 1 fej vöröshagyma, zöldkapor, tárkony, só, bors, liszt, tejföl, ecet. Nos, persze, ami mindenütt kerül: víz. Dobd be egy fazékba mindebből amid van, s míg fő, gondold nagyon koncentráltan gyermekkoraadra, matass vissza emlékezetedben az első közös családi ebédig, miként válogatta édesanyád tálalás közben számotokra a legfinomabb falatokat, próbálj emlékezni az első, meghatározó ízekre, emlékezz a sűrűn jövő-menő barátokkal való étkezések vidám hangulataira, a konyhában sürgölődő B. T. bácsira, kinek földemelgetései miatt Mariska felmondással fenyegetett, játszótársakra, a környező hegyekre és az ebéd utáni borvíz ízére, de ne engedj főzőtetésedbe beleszólni senkit, időközben emeld meg a földöt, hadd csapjon meg elillanni vágyó emlékek gőze, melege. Mert hidd el, így főzi ma már a világon minden tisztességes ember, itthon a szülőföldeden is, ételét és sorsát, abból a segédanyagból, ami megadatik, ezért van lucskos káposztából is annyiféle, mert az alapanyag mindig a szakácsban rejtőzik, abban, ahogyan s amilyen lélekkel tűzhelye s fazeka mellett áll.

Nemhiába mondotta a szintén világjárt Tótfalusi Kis Miklós már háromszáz évvel ezelőtt: „Jobb az emberség a káposztás húsnál is.” Persze, időnként azért valamit falni is kell. Tehát:

Jó étvágyat!



HADNAGY CSABA GRAFIKÁJA