

MURÁNYI SÁNDOR OLIVÉR

Recept

(REGÉNYRÉSZLET)

Lemegyek a folyópartra ebédidőben. Nem tudom, miért. Egyszerűen nincs kedvem otthon ülni. Amikor semmi hasznos tevékenység nem jut eszembe, figyelem a folyót. Télen nem hallani kanálcörgést partján a házakból, mert a legtöbb ember ilyenkor a fővárosban tartózkodik. A szomszédjaim többnyire szegény nyugdíjasok, akik úgy megszokták egy emberöltőn át a hajnali munkába járást, hogy most is sötétben kelnek. Aki a havazásban is itt marad, már a napkelte előtt ég a konyhájában a villany. Várják, hogy kinyisson a Coop, és ők bevásároljanak. Aprópénzen. Mert született szegények. A magyar szegénységi regények jutnak eszembe róluk. Móricztól Borbélyig csak a szenvedésről szólnak.

...Mama számára viszont a szegénység természetes állapot volt. Vagyis neki nem létezett. Pénzt ritkán láttam nála. A tészből kapott nyugdíját a zöld konyhaszekrény bal polcán tartotta egy papírdobozban. Kíváncsi kisgyerekként párszor meglestem, amint elteszi.

– Tudod, milyen jól nevezték el a románok a pénzüket? – kérdezte egy alkalommal, majd maga válaszolt: – Minél több lesz belőle, annál rosszabb lesz: *lej, lej-jebb, leg-lej-jebb*.

Egy lejt vett elő kétnaponta, amivel kifizette a tejesasszonyt. Semmire nem volt szüksége. Mindene megvolt az udvarban és a kertben. Hétvégén kijöttek a városból az unokatestvéreim. Amíg az udvaron játszottunk, Mama behozott egy jókora tököt a kertből, és elkezdte meghámozni a kút mellett, majd szeletekre vágta. Délre elkészült a legfinomabb töklevés, amit senki nem tudott olyan jól főzni, mint ő. Már negyvenkét éves voltam, amikor elkértem Apámtól a receptet:

Egy közepes (30 cm hosszú) főzőtök meghámozva, kibelevve, legyalulva (vagy reszelve).

Enyhén sós vízben főni tesszük, annyi vízzel, hogy 1 ujjnyira lepje el (mert a tök is vizet ereszt).

Bele kell tenni egy jó maréknyi, 10 cm hosszúra vágott, fehér cérnával összekötött kaporszárat. Ez fontos!

Amint felforrt, még 2-3 percet enyhe lángon főzni (túlfőzve szétmegy péppé).

Forrás alatt 1-2 deci tejből és egy evőkanálnyi lisztből eresztéket készítünk, forrás végén belecsorgatjuk.

Forrjon fel megint. Ez alatt kicsi olajjal, egy evőkanál liszttel és egy kávéskanál piros paprikával világospiros rántást készítünk, ezt a fővő levesbe belekavarjuk.

Még 1-2 perc forralás és kész. Az összekötözött kaporszárát ki kell venni.

Tűzoltás után ízlés szerint 1-1,5 evőkanál ecet és 1 evőkanál cukor. Esetleg ételízesítő (Delikát).

Miután lehűlt, egy marék finomra vágott kaporlevelet adunk hozzá. Ez megint fontos, a kapor adja meg az ízét.

Ennyi.

Hiába volt részletesen leírva az elkészítése, nem lett olyan, mint a Mamáé, aki mosolyogva tálalta fel a viaszos vászonnal terített konyhaasztalra, amit hét unoka ült körbe.

Tata csak utánunk evett, egyedül. Maga szárította, porrá tört csípős paprikát szórt a levesébe, és bekapcsolta a tévéméretű rádiót, hogy meghallgassa a híreket. Mama ilyenkor bosszankodott, mert ő tálalás és mosogatás közben is a tévét nézte. – Halkabbra, *vitéz úr!* – szólt oda csípősen Tatának, aki – három év román katonaság után – újabb négy évig honvéd határőr volt a második háborúban („kicsi magyar világ” alatt), ezért fiatalkorában mindenki így szólította a faluban. Ő elhúzta a száját a gúnyos felszólításra, majd lejjebb tekerte a hangerőt. A határhoz közel laktunk, lehetett fogni a magyar tévéadókat, így Mama alig kapcsolta át néha a románra, hogy lássa, merre jár a „*nép fia*”, Ceaușescu.

– Nagyváradra még mindig nem jött! Bezzeg a *góbé* székelyeket látogatja! – vágott felém a szemével.

Nem tudtam, ki az a Ceaușescu, de a *góbé* székely hallatán felforrt bennem a vér. Székely anyával és bihari magyar apával mindenhova csak félig tartoztam. Mama falujában, ahol hároméves koromig Anyám nevelni ott hagyott (közben nővérképzőbe járt, és megszülte öcsémet), bicskásoknak tartották a székelyeket, akik vadak, mint a barbárok. Jobban félték tőlük, mint a románoktól.

Amikor Mama látta, hogy könnyeimmel küszködve eszem tovább a töklevest a *góbé* hallatán, odajött hozzám, megsimogatta a fejem, majd kivett egy *Negro* cukorkát a konyhaszekrényből, és a tányérom mellé tette. Mindig volt tartalék édesség a rejtett polcán, amivel vigasztalta, jutalmazta az unokáit. Gondosan eltette, őrizte az ajándékba kapott román csokoládékat. A magyar *Duna-kavicsot* csak nagy ünnepekkor vette elő. Az igazi kincset jelentett, mert Pestről hozták nagyritkán a rokokók. Mindent beosztott, így sose éreztem, hogy ínségben élünk. Mindennap akadt valami meglepetés, finomság. Ha más nem, epret, cseresznyét, meggyet szedett a kertben, és azt hozta be nekem. Nem értettem, miért kell a pénz, miért mondják egyik szomszédra, hogy gazdag, a másikra meg, hogy szegény. Házi kenyértől a kútvízig minden megvolt az udvar zárt világában, ahol gyerekségem telt, csak az utcán kószáló árva gyerekekért kulcsoltuk ki néha a kaput, hogy Mama ételt adjon nekik,

esetleg a postás előtt, ha hozta a villanyszámlát, ami minden alkalommal kicsi volt, mert lefeküdtünk, amikor besötétedett.

*

...Soha többet nem éreztem magam olyan biztonságban, mint ott, a falusi szegénységben, ahol mindent – még az emberi kapcsolatot is meg lehetett javítani, mint a törött tárgyakat (ahogy *Toldi Bencéje* próbálta a kettétört kést). De a boldog szegénység receptjét már se Mama, se Apám nem tudta megadni. Csak próbáltam ellesni, hogyan élnek együtt a szegénységgel – de többnyire nem sikerült (akár a tök-leves-főzés).

Erre gondolva összeszorult torokkal indulok haza a folyópartról. – Annyi nagyvároszás után végre újra falun lakom. Vízközelben – vigasztalnám magam, de megszólal bennem egy keserű hang:

– Igen, de valami végleg elveszett...

